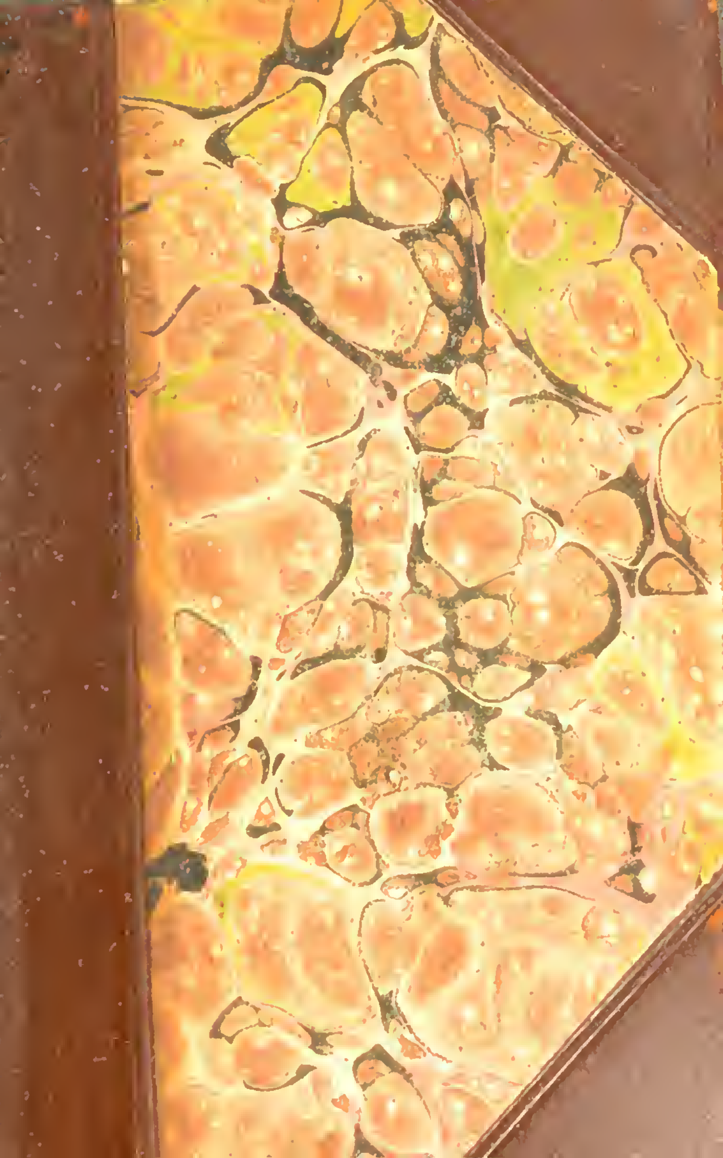


LE MANUEL

DE

DE LA FRIANDISE.

LE MANUEL DE LA FRIANDISE,

OU

LES TALENTS DE MA CUISINIÉRE ISABEAU

MIS EN LUMIÈRE,

Contenant l'Art de faire soi-même une excellente Cuisine, et de manger de bons morceaux sans faire trop de dépense.

ON Y A JOINT

La manière de faire des pâtés excellents et de choix, des pâtisseries fines, des œufs au sucre et à la crême, des fruits à l'eau-de-vie d'élite, des confitures fines, sèches et liquides; des fromages glacés, et enfin le café et le chocolat, etc. etc.

Par l'Auteur du Petit Cuisinier économe.

Cet art est le premier, il nourrit les mortels.
THOMAS, *Epître au Peuple.*

A PARIS,

Chez JANET, Libraire, rue Saint-Jacques, n°. 31.

L'AN V. 1796 et 1797.


UNIVERSITY LIBRARY LEEDS

AVANT-PROPOS.

LORSQUE nous donnâmes au Public *le petit Cuisinier économe* *, nous n'eûmes pas de peine à prévoir que plusieurs libraires intelligens (et ceux-là ont ordinairement les yeux bien ouverts sur tout ce qui peut plaire au public), nous presseraient d'étendre notre travail jusques sur les formules de cuisine et d'office convenables aux personnes qui, soit par leur séjour à la campagne, soit par leur régime

* Il en paraît actuellement deux parties qui se trouvent chez le même libraire.

de vivre et leurs facultés, sont plus à portée des provisions ou des autres objets de subsistance, et par conséquent de mettre plus de recherches et d'apprêts dans leur nourriture. Il nous parut heureux de renvoyer à l'oubli auquel les condamne leur forme et leur rédaction vicieuse, ces tas énormes de poudreux bouquins qu'il faudrait feuilleter pour se procurer à peine cinq ou six pages satisfaisantes sur la cuisine, etc. et de réunir sous une forme commode, portative et fort peu chère, toutes les formules ou recettes de

cuisine et d'office qui peuvent *faire manger de bons morceaux.* Si, comme on le doit, on regarde à sa dépense, on en sera quitte pour mettre moins de plats sur sa table; mais en revanche, on les mangera plus fins et plus délicats, ce qui n'est pas encore un médiocre avantage, dans un temps où les aliments sont si chers. C'est par le vœu bien exprimé de nombre de personnes qui raisonnent ainsi, l'économie de leur table, que nous avons entrepris cette nouvelle rédaction; et nous la leur présentons avec d'autant plus de

confiance, que la délicatesse et le bon goût y trouveront amplement de quoi se satisfaire.

Il n'était pas possible de renfermer plus de choses en si peu de mots et dans un plus petit espace.

Au reste, le titre de notre manuel en indique suffisamment le but, les avantages et l'utilité. Tout l'art de la cuisine et de l'office, tel que le pratiquent les meilleurs cuisiniers et restaurateurs de la capitale, y est expliqué d'une manière facile et lumineuse. Et quant à notre cuisinière *Isabeau*,

qui ne s'attendait à rien moins qu'à paraître aux regards sévères du public, elle est si bien apprise, si bien *intentionnée* dans l'exercice de ses talents, et en même temps si modeste, qu'elle nous conjure d'assurer nos lecteurs que c'est bien malgré elle que nous publions la pièce de vers qu'un homme aussi aimable qu'ingénieux composa, il y a quelques années, à son sujet, et que nous employons avec plaisir à la tête de notre Manuel, pour en égayer en quelque sorte la matière, et tâcher de sauver l'aridité du précepte.

Toutes nos ménagères et cuisinières n'ont qu'à imiter notre *Isabeau*, et la prendre pour modèle de goût, de soin, de propreté et d'économie ; il ne sortira de leurs mains que des choses exquises.

On conviendra que depuis trop longtemps un semblable Manuel manquait au public, et qu'il était enfin temps de l'en faire jouir.

IDÉES
D'UN HOMME D'ESPRIT
SUR
LA CUISINE,

A une Parente aimable qui lui avait indiqué une Cuisinière nommée Isabeau.

Enfin, mon aimable Cousine,
J'ai rencontré cette *Isabeau*,
Cette virtuose en cuisine.
Son talent sans doute est fort beau,
Pour dédommager de sa mine,
Que je n'ai pas vue aussi fine
Que dans votre indulgent tableau.
On m'assure que l'Isabelle
Entend fort bien le fricandeau,
Et le civet et la rouelle ;
Qu'elle sait faire à l'aloyau
Une sauce toute nouvelle :

On dit surtout que son talent
Eclate principalement
Dans les poulets en fricassée....
Ce point arrête ma pensée.
Hélas ! facile à prévenir,
Sans en demander davantage,
A mon sort je viens de l'unir
Pour vingt et quatre écus de gage.
Ainsi je vais couler mon temps
A l'abri de ma cuisinière.
La blanquette et la buyandière
Me distrairont quelques instans.
Je sais qu'un préjugé barbare
A toujours flétri ces deux plats :
Mon choix aux hommes délicats
Paraîtra bourgeois et bizarre ;
Mais moi qui n'en rougirai pas,
Dans mon très-modeste ménage,
Libre, paisible et bien soigné,
Je vais vivre, et manger en sage
De deux plats, et pas davantage,
Mais où rien ne soit épargné.
Fi de cette chère importune
Qui semble nourrir par les yeux !

Faisons comme nos bons aïeux,
Qui du pot et de sa fortune
Vivaient bien, et s'en portaient mieux :
Chassons à jamais de nos tables
Ces plats savamment détestables,
Enfans du luxe et de l'orgueil,
Qui fort agreables à l'œil,
A l'estomac insupportables,
Nous acheminent au cercueil
Par des coliques honorables.
J'aime mieux un tendre gigot
Qui, sans pompe et sans étalage,
Se montre avec un entourage
De laitue ou de haricot.
Gigot ! recevez mon hommage :
Souvent j'ai dédaigné pour vous,
Chez la baronne ou la marquise,
La poularde la plus exquise,
Et même la perdrix aux choux.
J'ai vu dévorer sans envies
Et des pâtés de Périgueux,
Et des coulis ingénieux,
Et les têtes les mieux farcies :
Heureux et mille fois heureux,

Quand un cuisinier trop barbare,
Par un artifice bizarre,
Ne vous cachait pas à mes yeux !
Je le déclare sans mystère;
Je ne sais rien dire à demi:
Oui, jusqu'au bout de ma carrière,
Gigot, vous serez mon ami.
Mais soyons juste, Dieu me garde
De vouloir jamais outrager
Des choses bonnes à manger !
Je rends justice à la poularde,
Et je respecte un bon canard;
Un levreau bien piqué de lard
Est une chose aussi fort bonne :
Car il ne faut fâcher personne,
Et jamais le fiel n'assaisonne
Mes écrits simples et sans fard.
Mais en tout j'aime la nature;
Je blâme sans rémissions
Ces dangereuses mixtions,
Ces sauces à prétentions,
Et ces viandes qu'on défigure
Par de folles inventions.

Je prévois bien que mes maximes

Seront de véritables crimes
Aux yeux des savans marmitons;
Qu'ils vont crier au sacrilège....
LE CUISINIER FRANÇAIS, ô ciel!
N'est-il pas un livre immortel?
Je le sais; mais j'ai le courage,
Dût tout Paris crier haro,
De n'en pas moins blâmer l'ouvrage:
Vitam impendere vero.
Je vous ai fait, belle Cousine,
Dans cet écrit audacieux,
L'aveu peut-être dangereux
De mes sentiments en cuisine.
Je me suis mis à découvert
Aux regards seuls de mon amie;
Mais vous pouvez à l'univers
Dire le secret de ma vie.
Je saurai braver les caquets
De ces empoisonneurs à gage
Dont j'ai dévoilé les forfaits:
Non, je ne changerai jamais
De goût, non plus que de langage.
Je n'ajouterai plus qu'un mot:
Jusques à mon heure dernière,

J'estimerai la buyandière,
Et je défendrai le gigot.
Et vous aussi, belle parente,
Sur une amitié bien constante
Comptez au moins jusqu'au trépas;
A vos pieds, je fais la promesse
De ne prodiguer ma tendresse
Qu'à vous seule, entre mes repas.

VOCABULAIRE

VOCABULAIRE

OU

TABLE ALPHABÉTIQUE

Des formules de cet ouvrage, avec les renvois aux numéros et aux pages où elles sont traitées, pour trouver au premier coup-d'œil et sur le champ l'article dont on a besoin, soit pour la cuisine, soit pour l'office, la pâtisserie, etc.

A.

AGNEAU (de l'), liv. I, chap. 6. Page 44
Agneau (quartier d') achevé, n.o. 35, liv. I, chap. 6. . . . . *ibid*
Agneau (carré d') truffé, no. 36, liv. I, chap. 6. 45
Alose à la broche, no. 85, liv. III, chap. 2. 113
Anchois (filets d') à l'exquise, no. 124, liv. III, chap. 6. 162

Anchois en timballe, n°. 125, liv. III, chap. 6............................163
Andouilles fines au jus de citron, n°. 31, liv. I, chap. 5............................39
Alouettes à la bigarade, n°. 62, liv. 2, chap. 2............................83
Anguille à la chartreuse, n°. 107, liv. III, chap. 5............................139
Anguille de gourmand. n°. 108, liv. III, chap. 5............................141
Abricots confits, n°. 198, liv. VI, chap. 2............................246
Abricots au sirop, au cassé, n°. 204, liv. VI, chap. 3............................253

B.

Bécasses, liv. II. chap. 2............................75
Bécassines achevées aux anchois, n°. 60, liv. II, chap. 2............................80
Bécasses aux huîtres, n°. 61, liv. II, chap. 2............................82
Beignets d'Italie, n°. 164, l. V, c. 5...205
Beignets à la crême fine, n°. 165, liv. V, chap. 5............................206

Beignets soufflés, n.o. 166, liv. V, chap. 5.....207
Beignets d'oranges, n.o. 167, liv. V, chap. 5.....209
Biscotins, n.o. 155, liv. V, chap. 4.....196
Biscuits friands fins, n.o. 154, liv. V, chap. 4.....195
Blanquette de veau aux champignons, n.o. 19, liv. I, chap. 3..... 24
Brochet au vin gaillard, n.o. 106, liv. III, chap. 5.....138
Brochet au fromage de Parmesan, n.o. 105, liv. III, chap. 5.....137
Bœuf et ses divers apprêts. liv. I, chap. 2...5
Bœuf en entrée soignée, (bonne culotte de) n.o. 4, liv. I, chap. 2.....*ibid*
Bœuf (palais de) friands, n.o. 6, liv. I, chap. 2.....9
— *Les mêmes* plus friands, n.o. 7, liv. I, chap. 2.....10
Bœuf (bonne tranche de) à froid, n.o. 8, liv. I, chap. 2.....11
Bœuf (filet de) à la sauce fine, n.o. 9, liv. I, chap. 2.....12
Bœuf (côte de) parée, n.o. 10, liv. I,

chap. 2.............................13
Bouilli resservi à la fine, no. 5, liv. I, chap. 2.............................8

C.

Cervelle de veau au réveil-matin, no. 14, liv. I, chap. 3.....................19
Côtelette de veau en marinade fine, no. 18, liv. I, chap. 3.................23
Carré de mouton mouillé, no. 27, liv. I, chap. 4.............................35
Carré d'agneau truffé, no. 36, liv. I, chap. 6.............................45
Cuisses de dindon réveillantes, no. 43, liv. II, chap. 1.....................56
Compotes de pigeons à l'exquise, no. 49, liv. II, chap. 1.....................64
Canetons en farce fine, no. 50, liv. II, chap. 1.............................66
Canards en gelée, no. 51, liv. II, chap.. 1.67
Cailles, liv. II, chap. 3...............87
Cailles aux écrevisses, no. 70, liv. II, chap. 3.............................93
Cailles au fini, no. 71, liv. II, chap. 3....9

Cailles au jambon farcies, n°. 72, liv. II, chap. 3 ... 95
Cailles frites, n°. 73, liv. II, chap. 3 ... 97
Cabilliaud (hure de) aux huîtres, n°. 96, liv. III, chap. 4 ... 125
Carpe délicieuse n°. 102, liv. III, chap. 5 ... 131
Carpe de Seine au suprême, n°. 103, liv. III, chap. 5 ... 133
Carpe (laitance de) au vert, n°. 104, liv. III, chap. 5 ... 136
Croquantes fines, n°. 148, liv. V, chap. 3 ... 186
Choux (petits) à la Sultane, n°. 156, liv. V, chap. 4 ... 197
Crême fine quarrée, n°. 159, liv. V, chap. 4 ... 199
Crême favorite, n°. 160, liv. V, chap. 4. 201
Crême superfine, n°. 161, liv. V, chap. 4. 202
Crême frite à la fleur d'orange, n°. 162, liv. V, chap 4 ... 203
Crême de méringues, n°. 163, liv. V, chap. 4 ... 204
Confitures fines, sèches, liquides, etc. liv. VI ... 229

Confiture de fleurs d'orange, n°. 190, liv. VI, chap. 1 233
Confiture d'orange, citron, etc. n°. 194, liv. VI, chap. 1 240
Confiture de pêches, n°. 196, liv. VI, chap. 1 243
Confiture d'abricots, n°. 197, liv. VI, chap. 1 245
Café (bonne manière de faire le), n°. 209, liv. VI, chap. 3 261
Café à la crême, n°. 210, liv. VI, chap. 3 263
Chocolat (manière de faire le), n°. 211, liv. VI, chap. 3 .... *ibid.*

D.

Dindon en salmi fin, n°. 42, liv. II, chap. 1 55
Dindon (cuisses de), n°. 43, liv. II, chap. 1 56

E.

Esturgeon dominant, n°. 81, liv. III, chap. 1 108

Eperlans à la douillette, n°. 89, liv. III, chap. 3 119
Epine-vinette en gelée, n°. 189, liv. VI, chap. 1 232
Epine-vinette en confiture, n°. 195, liv. VI, chap. 1 242

F.

Fraise de veau piquante, n°. 15, liv. I, chap. 3 20
Foie de veau à la marinière, n°. 16, liv. I, chap. 3 21
Fricandeaux au jambon glacés, n°. 23, liv. I, chap. 3 29
Faisan, liv. II, chap. 3 87
Faisan chéri, n°. 65, liv. II, chap. 3 ... *ibid*
Faisan en filets au jus d'orange, n°. 66, liv. II, chap. 3 88
Faisan à l'appétit de chssse, n°. 67, liv. II, chap. 3 89
Faisan en beau, n°. 68, liv. II, chap. 3. *ibid*
Faisan en salmi piquant, n°. 69, liv. II, chap. 3 92
Foie gras en rôties friandes, n°. 76, liv.

II, chap. 4........................100
Fricandeau de saumon frais, n°. 79, liv. III, chap. 1........................105
Feuillantine, n°. 158, liv. V, chap. 4..198
Fromage glacé aux pistaches, n°. 206, liv. VI, chap. 3........................256
Fromage glacé au chocolat, n°. 207, liv. VI, chap. 3........................258
Fromage glacé au beurre, n°. 208, liv. VI, chap. 3........................259

G.

Gigot de mouton à la friande, n°. 29, liv. I, chap. 4........................37
Gibier à poil et à plume, liv. II, chap. 1........................49
Grives, liv. II, chap. 2........................75
Grives gaillardes, n°. 63, liv. II, chap. 2. 84
Gâteau de serail, n°. 149, liv. V, chap. 3........................189
Gâteau d'amandes fines, n°. 150, liv. 5, chap. 3........................190
Gâteaux charmans, n°. 151, liv. 5, chap. 3........................192

Gâteaux jolis, n°. 152, liv. V, chap. 3. . 193
Gâteaux exquis, n°. 153, liv. V, chap. 3. *ibid*
Gelée de pomme de Rouen, n°. 187, liv. VI, chap. 1 229
Gelée fine de muscat, n°. 188, liv. VI, chap. 1 231

H.

Hure de sanglier braisée, n°. 56, liv. II, chap. 2 75
Hure de cabilliaud aux huîtres, n°. 96, liv. III, chap. 4 125
Huîtres douillettes au jus de citron, n°. 121, liv. III, chap. 6 159
Huîtres aux capres, n°. 122, liv. III, chap. 6 160
Huîtres glacées, n°. 123, liv. 3, chap. 6. 161

J.

Jambon à la mayençaise, n°. 32, liv. I, chap. 5 40
Jambon à la gelée fine, n°. 33, liv. I, chap. 5 41

Jambon (pain de), n°. 32, liv. I, chap. 5 40
Jambon (rôties de) friandes, n°. 34, liv. I, chap. 5 43

L.

Langues de mouton au citron, n°. 25, liv. I, chap. 4 31
Lapereau, lièvre, liv. II, chap. 2 75
Lapereau estimé, n°. 57, liv. II, chap. 2 . . 77
Lièvre à la bonne sauce, n°. 58, liv. II, chap. 2 78
Lièvre en guise de pâté, n°. 59, liv. II, chap. 2 79
Limandes au fromage, n°. 83, liv. III, chap. 2 111
Laitances de carpes, etc., n°. 104, liv. III, chap. 5 136
Lamproies à la citronelle, n°. 109, liv. III, chap. 5 142
Lamproies à la marinade, n°. 110, liv. V, chap. 5 144
Lottes à la perfection, n°. 113, liv. III, chap. 6 148

Lottes à la mode de Provence, nº. 114, liv. III, chap. 6 149

M.

Mouton (du) et de ses meilleurs apprêts, liv. I, chap. 4 31
Mouton (langues de) au citron, nº. 25, liv. I, chap. 4 .... *ibid*
Mouton (queues de) aux marons, nº. 26, liv. I, chap. 4 33
Mouton (carré de) mouillé, nº. 27, liv. I, chap. 4 35
Mouton (côtelettes de) amoureuses, nº. 28, liv. I, chap. 4 36
Mouton (gigot de) à la friande, nº. 29, liv. I, chap. 4 37
Merlans farcis, nº. 88, liv. III, chap. 3. 118
Maquereaux en caisse fine, nº. 90, liv. III, chap. 3 120
Maquereaux en perfection, nº. 91, liv. III, chap. 3 121
Macreuse à la braise, nº. 92, liv. III, chap. 3 122
Macreuse à la broche soignée, nº. 93,

liv. III, chap. 3....................122
Morue fraîche (filets de) au citron, n°. 97, liv. III, chap. 4................126
Morue à la Provençale, n°. 98, liv. III, chap. 4..........................127

N.

Noix confites, n°. 191, liv. VI, chap. 1.235

O.

Oreilles de veau en friture, n°. 12, liv. I, chap. 3..........................17
— *Idem* au Parmezau, n°. 13, liv. I, chap. 3..............................18
Œufs brouillés de Provence, n°. 126, liv. IV, chap. 1....................164
Œufs à la Turque, n°. 127, liv. IV, chap. 1..............................165
Œufs à la bonne suisse, n°. 128, liv. IV, chap. 1..........................166
Œufs au ragoût, n°. 129, liv. IV, chap. 1.................................*ibid.*
Œufs pochés à la poulette, n°. 130, liv.

IV, chap. 1........................167
Omelette à la perfection, n°. 131, liv. IV, chap. 1........................168
Omelette Italienne, n°. 132, liv. IV, chap. 1........................169
Omelette à la victime, n°. 133, liv. IV, chap. 1........................170
Omeletlte à la friandise, n°. 178, liv. V, chap. 6........................219
Omelette à la jeune mariée, n°. 179, liv. V, chap. 6........................220
Omelette charmante, n°. 180, liv. V, chap. 6........................221
Omelette à la crême, n°. 181, liv. V, chap. 6........................222
Œufs délicieux, n°. 182, liv. V, chap. 6.223
Œufs à la vestale, n°. 183, liv. V, chap. 6........................224
Œufs à la nonne, n°. 184, liv. V, chap. 6........................225
Œufs de prince, n°. 185, liv. V, chap. 6........................226
Œufs coquets, n°. 186, liv. V, chap. 6.227
Oranges fines à l'eau-de-vie, n°. 205, liv. VI, chap. 3........................255

P.

Potages d'élite, liv. I, chap. 1............1
Potage à l'Italienne, n°. 3, liv. I, chap. 1..3
Pain de jambon (note du n°. 32) livre I, chap. 5..............................40
Poulets exquis, n°. 38, liv. II, chap. 1..49
Poulets gras piquans au vin de Champagne, n°. 39, liv. II, chap. 1.........51
Poulets singuliers, n°. 40, liv. II, chap. 1.52
Poulets au fromage, n°. 41, liv. II, chap. 1..................................53
Pigeons en ragoût friand, n°. 44, liv. II, chap. 1...........................57
Pigeons fourrés, n°. 45, liv. II, chap. 1..59
Pigeons fricandeaux, n°. 46, liv. II, chap. 1...........................60
Pigeons parfaits, n°. 47, liv. II, chap. 1..62
Pigeons à la cuillière hâtés, n°. 48, liv. II, chap. 1..........................63
Pigeons (compote de) à l'exquise, n°. 49, liv. II, chap. 1.....................64
Poularde masquée, n°. 52, liv. II, chap. 1..................................69

Poularde aux délices, n°. 53 liv. II, chap. 1 70
Poularde galante, n°. 54, liv. II, chap. . 1 . 72
Poularde coquette, n°. 55, liv. II, chap. 1 74
Perdreaux, liv. II, chap. 3 67
Perdreaux à la perigourdine, n°. 74, liv. II, chap. 3 97
Perdreaux farcis à la broche, n° 75, liv. II, chap. 3 99
Poisson de mer et d'eau douce, liv. 3 . . 105
Perches à la bonne manière, n°. 111, liv. III, chap 6 145
Perches migeottées, n°. 112, liv. III, chap. 6 146
Pâtés fins, liv. V 171
Pâtés aux truffes, n°. 134, liv. V, chap. 1 . *ibid*
Pâté de truite, n°. 135, liv. V, chap. 1 . . 173
Pâté de faisan, n°. 136, liv. V, chap. 1 . . 174
Pâté de saumon frais, n°. 137, liv. V, chap. 1 .... *ibid*
Pâté chaud de macaroni aux cailles, n°. 141, liv. V, chap. 2 178
Petits pâtés aux truffes, n°. 142, liv. V, chap. 2 180

Petits pâtés à la Provence, n°. 143, liv. V, chap. 2 181
Pommes d'api glacées, n°. 171, liv. V, chap. 5 212
Pommes farcies à la finette, n°. 172, liv. V, chap. 5 213
Pommes au chocolat et à la crême, n°. 173, liv. V, chap. 5 214
Petits pains fripons, n°. 174, liv. V, chap. 5 215
Pain des houris, n°. 175, liv. V, chap. 5 216
Pudding Anglais, n°. 176, liv. V, chap. 6 217
Prunes de mirabelle confites, n°. 192, liv. VI, chap. 1 237
Prunes de reine-claude confites, n°. 193, liv. IV, chap. 1 238
Poires de rousselet confites, n°. 199, liv. VI, chap. 2 247
Poires de doyenné confites, n°. 200, liv. VI, chap. 2 248
Pêches confites au sec, n°. 201, liv. VI, chap. 2 .... *ibid*
Petits citrons verds confits, n°. 202, liv.

VI, chap. 2..........................249
Pêches à l'eau de vie, n°. 203.........251

Q.

Queues de mouton aux marrons de Lyon n°. 26, liv. I, chap. 4.................33
Quartier d'agneau achevé, n°. 35, liv. I, chap. 6..........................44

R.

Riz de veau aux fines herbes et au jambon, n°. 17, liv. I, chap. 3..............22
Rognons de veau en rôties, n°. 24, liv. I, chap. 3............................30
Rôties au jambon, n°. 34, liv. I, chap. 5..43
Ragoût dit Salpicon, n°. 77, liv. II, chap. 4.............................101
Ragoût piquant à l'excellence, n°. 78, liv. II, chap. 4......................102
Rouget aux capres fines, n°. 95, liv. III, chap. 4........................124
Raie bouclée à la Parmesan, n°. 99, liv. III, chap. 4.......................128

Raie d'appétit, n°. 100, liv. III, chap. 4. 129
Raies (foies de) en rôties, n°. 101, liv. III, chap. 4....................130
Rôties Génoises, n°. 168, liv. V, chap. 5. 209
Rôties au sucre et au rognon, n°. 169, liv. V, chap. 5....................210
Rôties de franchipane fines, n°. 170, liv. V, chap. 5....................211
Riz au lait meringué, n°. 177, liv. V, chap. 6....................218

S.

Soupe au riz et à la volaille, n°. 1, liv. I, chap. 1....................1
Soupe au plus fin coulis, n°. 2, liv. I, chap. 1....................2
Saucisses truffées, n°. 30, liv. I, chap. 5..38
Saumon frais en terrine, gras et maigre, n°. 37, liv. I, chap. 6....................47
Sanglier, liv. II, chap. 2....................75
Sarcelles au fin manger, n°. 64, liv. II, chap. 2....................85
Salmis de faisan au piquant, n°. 69, liv. II, chap. 3....................92

Saumon frais en fricandeau, n°. 79, liv. III, chap. 1........................105
Saumon frais au lard fin et citron, n°. 80, liv. III, chap. 1..................107
Soles au vin de Champagne, n°. 84, liv. III, chap. 2........................112
Sardines fraîches grillées aux capres fines, n°. 94, liv. III, chap. 3.............123

T.

Tête de veau farcie à fine sauce, n°. 11, liv. I, chap. 3........................14
Terrine de saumon frais, n°. 37, liv. I, chap. 6..............................47
Turbot de service au fini, n°. 82, liv. III, chap. 1........................109
Thon, bar ou surmulet, n°. 87, liv. III, chap. 2..............................116
Tenches en ragoût, n°. 115, liv. III, chap. 6..............................151
Tenches exquises, n°. 116, liv. III, chap. 6..............................152
Truites à la Périgord, n°. 117, liv. III, chap. 6..............................154

Truites au feu d'enfer, n°. 118, liv. III, chap. 6..........................1..156
Truite en glace fine, n°. 119, liv. III, chap. 61..........................157
Truites au desir, n°. 120, liv. III, chap. 6..........................158
Tourtes de pâte feuilletée aux foies gras, n°. 138, liv. V, chap. 2..........175
Tourtes d'huîtres, n°. 139, liv. V, chap. 2..7..........................177
Tourtes aux maquereaux frais, n°. 140, liv. V, chap. 2..................178
Tourte fine d'entremets aux pistaches, n°. 144, liv. V, chap. 3...........182
Tourte fine au muscat, n°. 145, liv. V, chap. 3..........................183
Tourte au chocolat, n°. 146, liv. V, chap. 3..........................*ibid*
Tartelettes aux massepains, n°. 147, liv. V, chap. 3......................184
Talmouses fines, n°. 157, liv. V, chap. 4. 198

V.

Viande de boucherie, liv. I............1

Veau (du) et de ses meilleurs apprêts, liv. I, chap. 3...................14
Veau (tête de) farcie à fine sauce, n°. 11, liv. I, chap. 3...................*ibid*
Veau (oreilles de) en friture, n°. 12, liv. I, chap. 3...................17
— *Les mêmes* au Parmesan, n°. 13, liv. I, chap. 3...................18
Veau (cervelles de) au réveil-matin, n°. 14, liv. I, chap. 3...................19
Veau (fraise de) piquante, n°. 15, liv. I, chap. 3...................20
Veau (foie de) à la marinière, n°. 16, liv. I, chap. 3...................21
Veau (riz de) aux fines herbes, n°. 17, liv. I, chap. 3...................22
Veau (côtelettes de) en marinade fine, n°. 18, liv. I, chap. 3...................23
Veau (blanquette de) aux champignons, n°. 19, liv. I, chap. 3...................24
Veau (filets de) au jambon, n°. 20, liv. I, chap. 3...................26
— *Idem* au vin de Champagne, n°. 21, liv. I, chap. 3...................27
Veau (petites pièces de) fines, n°. 22,

liv. I, chap. 3.......................28
Veau (rognon de) en rôties, n°. 24, liv. I, chap. 3...........................30
Volaille (de la) liv. II, chap. 1........49
Vives aux truffes, n°. 86, liv. III, chap. 2. 114

Fin du Vocabulaire.

MANUEL
DE
LA FRIANDISE.

LIVRE I.er

DE LA VIANDE DE BOUCHERIE OU GROSSE VIANDE.

CHAPITRE I.

Bons Potages d'élite.

N°. I. *Soupe au riz et à la volaille.* On choisit d'abord un excellent chapon; on le flambe, on le vide

et on trousse les pattes en dedans, de façon qu'on n'en voie plus que les ergots : on le met cuire dans la marmite ordinaire des pots-au-feu : on fait cuire une demi-livre de riz épluché et lavé, comme il faut, dans le bouillon du chapon, lequel on ne dégraisse point ; on y met de bon jus pour le colorer. Quand le riz est cuit, pas trop épais et de bon goût, on le dresse dans un plat, le chapon au milieu, et on sert.

N.° 2. *Autre Soupe au plus fin coulis.*

On a cent bons marrons bien choisis, dont on ôte la première peau ; on les met dans une tourtière entre deux feux, ou dans une poêle, pour les dépouiller de la seconde peau ; on les met ensuite dans une petite

marmite, pour les faire cuire avec du bouillon dans lequel on met du meilleur jus de viande : les marrons cuits ainsi, l'on met ceux qui sont entiers à part, et on écrase les autres qu'on passe à l'étamine pour en faire un coulis : on fait, avec d'excellent bouillon, mitonner le potage, où l'on met son coulis de marrons : on garnit les bords du plat de ceux qui sont restés entiers, et on sert.

N.° 3. *Potage à l'Italienne.*

On fait cuire du macaroni, comme le riz, dans du bouillon gras, le meilleur possible : quand il est cuit, on mét au fond d'un plat creux un lit de macaroni et un lit de fromage de Parmesan ou de Gruyère rapé :

(on choisit toujours le meilleur fromage.) On remet du macaroni sur le fromage, et du fromage sur le macaroni, en continuant ainsi jusqu'à la fin, qui doit être un lit de fromage : on fait mitonner son potage à petit feu : on promène la pelle rouge sur le fromage, pour lui donner de la couleur ; on met ensuite un peu de bouillon, et on sert chaud.

CHAPITRE II.

Du Bœuf et de ses divers apprêts.

N.° 4. *Bonne Culotte de Bœuf en entrée soignée.*

On fonce sa marmite de racines en tranches, de rouelles d'oignons et de trois bonnes bardes de lard, sur lesquels on met un morceau de culotte de bon bœuf, lequel on ficèle avec soin, pour pouvoir le retirer entier après sa cuisson : on fait ensuite suer sa viande un moment, et on la mouille avec du bouillon : on l'assaisonne de sel, poivre, un bouquet de persil, ciboule, quatre clous de girofle, trois

gousses d'ail, deux feuilles de laurier, thym, basilic; on fait cuire à la braise et à petit feu; et, à la moitié de la cuisson, on y met de petits choux farcis, qui se font de la manière suivante :

On fait blanchir un chou entier pendant une demi-heure; on le retire à l'eau fraîche, et on le presse bien; on en ôte les feuilles, sans les casser, une à une; on a une farce de godiveau faite avec un morceau de rouelle de veau et graisse de bœuf, hachées ensemble; on y met deux œufs entiers, sel, poivre, persil, ciboule, un peu d'échalote, un demi-setier de crême : on met cette farce dans une grande feuille de chou; on remet ensuite une autre feuille un peu plus petite avec de la farce dessus, et on continue

de cette manière jusqu'à ce qu'on ait un petit chou à peu près gros comme le poing; on arrondit et on ficèle bien ses choux, si l'on en fait plusieurs, et on les met cuire avec la culotte de bœuf.

Quand on est à parfaite cuisson, on retire le tout de la braise pour le bien faire égoutter, et on l'essuie avec un linge bien propre : on dresse dans le plat destiné à servir sa culotte de bœuf, avec les petits choux autour, et on sert dessus une bonne sauce faite avec du coulis et deux anchois hachés, auxquels on peut joindre quelques tranches minces de cornichons.

Si l'on n'a point de coulis, on prend une partie de la sauce de la cuisson qu'on passe au tamis et qu'on dégraisse; on y met un pain de beurre

manié de farine ; on fait lier sur le feu; on y ajoute du persil blanchi et haché, avec un bon jus de citron, ou un filet de vinaigre, quand on n'a pas de citron, et on sert bien chaud.

N.° 5. *Bouilli resservi à la fine.*

On coupe en tranches bien proprement son bœuf froid, et on les fait mariner une demi-heure avec un peu d'huile, persil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, deux échalotes, le tout haché; sel et gros poivre : on fait tenir à chaque tranche, le plus qu'on peut, de la marinade, et on les panne toutes de mie de pain ; on les fait griller à petit feu, en les arrosant avec le restant de la marinade, et on sert avec un jus clair et un filet de verjus.

N.° 6. *Palais de Bœuf friands.*

On épluche bien ses palais de bœuf, et on les fait cuire à l'eau : on les coupe par filets, et on les met dans la casserole avec un morceau de bon beurre, une tranche de jambon, des champignons, un bouquet de persil, ciboules, une gousse d'ail, deux clous de girofle, cinq ou six feuilles d'estragon, et on passe sur le feu; on poudre de farine; on mouille avec du bouillon et un verre de vin blanc; on laisse bouillir à petit feu, jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de sauce; on ôte le bouquet; on assaisonne de sel et gros poivre; on met une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec de la crême et une petite pincée de

persil haché; on fait lier sur le feu, et on sert bien chaud avec un jus de citron.

N.° 7. *Palais de Bœuf encore plus friands.*

On fait cuire dans une braise ses palais de bœuf, qu'on coupe ensuite en filets et qu'on met dans une casserole avec un bon morceau de bon beurre, deux cuillerées d'huile, sel, gros poivre, muscade rapée, deux échalotes, une gousse d'ail, cinq ou six feuilles d'estragon, champignons, persil, ciboules, le tout haché très-fin; on fait migeotter un quart d'heure sur le feu; on y met un peu de coulis, un demi-verre de vin de Champagne, avec autant de consommé; on fait

bouillir, on dégraisse, et on met un jus de citron avant que de servir.

N.° 8. *Bonne Tranche de Bœuf à froid.*

On larde un morceau de bonne tranche de bœuf épaisse, avec de gros lardons de bon lard qu'on assaisonne de sel, épices fines, persil, ciboules, une gousse d'ail, deux échalotes, le tout haché très-fin; une feuille de laurier, thym, basilic, hachés comme en poudre: on met son bœuf sur un peu de lard dans une terrine, avec des zestes de racines et quelques oignons en tranches; on fait cuire, pendant cinq ou six heures, à très-petit feu bien couvert, dans son jus. Vers la fin de la cuisson, on met deux

cuillerées de bonne eau-de-vie. On passe la sauce au tamis ; on ne la dégraisse point, et on sert froid.

N.° 9. *Filet de Bœuf à la sauce fine.*

On coupe en filets une demi-douzaine d'anchois bien lavés, et qu'on a fait dessaler dans de l'eau pendant deux heures ; on a un bon filet de bœuf bien tendre, dont on ôte tous les nerfs, et qu'on larde avec les filets d'anchois et du gros lard : on le fait cuire avec un peu de bouillon, un verre de vin de Champagne, un bouquet de persil, ciboules, une gousse d'ail, deux clous de girofle, une feuille de laurier, à très-petit feu : la cuisson achevée, on passe la sauce, qui doit être courte, au tamis, et on la dégraisse : on y met

trois pains de beurre maniés de farine, avec deux cuillerées de crême et une petite poignée de belles capres : on fait lier sur le feu, et on sert sur le filet de bœuf bien chaud.

N.° 10. *Côte de Bœuf parée.*

On pare bien proprement une côte de bœuf, qu'on applatit ensuite avec un couperet ; on la fait revenir avec un peu de lard fondu dans une casserole ; on la fait cuire ensuite à très-petit feu dans ce même lard avec un verre de bouillon, un verre de vin blanc et persil, ciboules, deux échalotes, cresson alenois, estragon, cerfeuil, pimprenelle, civette, sel, gros poivre, le tout haché et mêlé. Lorsque la côte de bœuf est cuite, on la dresse

dans le plat; on dégraisse la sauce à moitié de la cuisson; on y met trois jaunes d'œufs qu'on fait lier, et on sert bien chaud sur la côte de bœuf.

CHAPITRE III.

Du Veau et de ses meilleurs apprêts

N°. 11. *Tête de Veau farcie à fine sauce.*

On coupe le museau à une tête de veau jusqu'auprès des yeux, sans couper la langue; on la fait tremper dans l'eau jusqu'à ce qu'elle soit bien dégorgée, et on la fait ensuite blanchir à l'eau bouillante; on la désosse ensuite, et on n'en garde

que la peau : pour le reste de la tête, on la met cuire dans l'eau avec oignons, racine, un bouquet de persil, ciboule, deux gousses d'ail, trois clous de girofle et du sel : on fait ensuite une farce avec un morceau de rouelle de veau, de la graisse de bœuf, de la mie de pain desséchée et du lait ; on y joint persil, ciboules, champignons, le tout haché, quatre jaunes d'œufs, sel et poivre : on met cette farce dans la peau de la tête de veau ; on fait un trou dans le milieu de la farce pour y mettre un ragoût froid, fini de bon goût, de ce qu'on juge à propos, comme ragoût de riz de veau mêlés, compote de pigeons ou filet de viande ; on enveloppe ce ragoût de farce et de la peau, en tâchant de lui don-

ner la forme de la tête de veau ; on la cout, on la couvre de bardes de lard ; on l'enveloppe avec une étamine ; on la fait cuire ensuite dans une braise avec bouillon, vin blanc, bouquet garni, sel, poivre, et on sert avec une bonne sauce faite comme il suit :

On fonce une casserole de quelques zestes de lard, tranches de jambon, bardes de veau, un oignon, une carotte, la moitié d'un panais, et on fait suer jusqu'à ce que le fond commence à se colorer; on mouille avec deux grands verres de vin de Champagne, autant de consommé, trois gousses d'ail, deux pincées de coriandre, une feuille de laurier, trois feuilles d'estragon, deux clous de girofle, deux cuillerées de bonne huile, trois

cuillerées de coulis ; on fait bouillir à petit feu, jusqu'à ce que la viande soit bien cuite et réduite au point d'une sauce ; on ne la dégraisse qu'un moment avant de la passer : après quoi, on la sert sur sa tête de veau farcie.

N.° 12. *Oreilles de Veau en friture.*

On échaude avec soin des oreilles de veau bien fraîches, et on les fait blanchir ; on les fait cuire avec du bouillon, des bardes de lard, la moitié d'un citron en tranches ; on ôte la peau ; on met sel, bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux échalotes, deux clous de girofle : lorsque les oreilles sont cuites, on les égoutte, on les essuie, on les trempe dans une ome-

lette battue, pour les paner de mie de pain, et on fait frire de belle couleur ; (on les farcit, si l'on veut, avant de les frire,) et on les sert garnis de persil frit.

N.° 13. *Oreilles au Parmesan.*

On met cuire ses oreilles de veau dans une petite braise sans trop de sel : lorsqu'elles sont cuites et égouttées, on les trempe dans un peu de beurre, pour les paner, moitié fromage de Parmesan, moitié mie de pain ; et, pour leur faire prendre une belle couleur, on les met au four : on fait ensuite une farce avec un peu de ce fromage rapé, deux pincées de mie de pain et trois jaunes d'œufs ; on fonce avec le plat qu'on doit servir ; on fait gratiner

sur un peu de cendre chaude, et on sert ses oreilles de veau sur le gratin, avec une sauce d'un coulis clair.

N.° 14. *Cervelles de Veau au réveil-matin.*

On fait cuire deux cervelles de veau avec du vin blanc, des bardes de lard, un bouquet de persil, ciboules, une gousse d'ail, trois clous de girofle, peu de sel et du gros poivre; on met gros comme la moitié d'un œuf de bon beurre dans une casserole, avec une cuillerée de moutarde et un peu de coulis; on fait lier sur le feu; on trempe ses cervelles dans cette sauce, et on les pane moitié mie de pain, moitié Parmesan rapé; on

leur fait prendre couleur sous la tourtière, et on sert avec une sauce faite au consommé et un peu de moutarde : on fait chauffer sans bouillir, et on sert chaud.

N.° 15. *Fraise de Veau piquante.*

On fait cuire une fraise de veau au naturel; on la dégraisse, on la coupe en filets, et on la met dans une sauce faite comme il suit.

On met un pain de beurre dans une casserole, des champignons hachés, une demi-gousse d'ail écrasée très-fin; on passe sur le feu, on poudre de farine, on mouille avec un verre de vin blanc et un verre de bon bouillon; on y joint un peu d'huile, sel, gros poivre, on laisse bouillir et réduire au point d'une sauce.

On y met ses filets de fraise de veau, et on sert avec un bon jus de citron, à courte sauce et bien chaud.

N.° 16. *Foie de Veau à la marinière.*

On met un bon morceau de beurre avec un foie de veau coupé en tranches de l'épaisseur d'un doigt, dans une casserole ; on le fait rissoler sur le feu, jusqu'à ce qu'il soit cuit, en le retournant des deux côtés dans sa casserole : on l'en ôte ensuite : on met dans la même casserole une pincée de farine qu'on mouille peu à peu avec un demi-setier de vin rouge ; on y met quatre ou cinq échalotes, persil, ciboules, le tout haché, avec sel et gros poivre ; on fait bouillir deux ou trois bouillons

et réduire au point d'une sauce liée; on y remet le foie, seulement pour le faire chauffer sans bouillir; et on sert bien chaud, avec une pincée de capres et un anchois haché.

N.° 17. *Riz de Veau aux fines herbes et au jambon.*

On fait blanchir deux tranches de veau, et on en fonce une casserole avec une tranche de jambon, une gousse d'ail entière piquée d'une petite branche de fenouil, une autre d'un clou de girofle, persil, ciboules, échalotes hachées; on met sur tout cela des riz de veau blanchis, sel, et gros poivre; on les couvre de bardes de lard, et on les fait suer sur de la cendre chaude: quand la cuisson est à moitié, on

y met un demi-verre de vin de Champagne, on achève de faire cuire; on dresse les riz sur le plat qu'on doit servir; on met dans la sauce un peu de coulis; on fait bouillir un bouillon, pour dégraisser; on passe ensuite sa sauce au tamis, et on sert, en la versant, sur les riz de veau.

N.° 18. *Côtelettes de Veau en marinade fine.*

On met dans une casserole gros comme la moitié d'un œuf de beurre manié d'une pincée de farine, avec un oignon en tranches, une gousse d'ail, trois clous de girofle, persil, ciboules, basilic, thym, laurier, trois cuillerées de très-bon vinaigre, un verre d'eau, sel, poivre,

et on fait tiédir sur le feu ; on y met ensuite des côtelettes de veau proprement coupées, pour les laisser mariner pendant deux heures : quand ensuite elles sont bien égouttées, on les farine pour les faire frire dans une friture neuve, et on les sert entourées de persil frit.

N.° 19. *Blanquette de Veau aux champignons.*

On met dans une casserole, des champignons coupés en filets avec un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux clous de girofle, un peu de sariette et de basilic, et un morceau de bon beurre ; on passe sur le feu, on poudre de farine, on mouille de bon bouillon, sel, gros poivre ; on laisse bouillir e

réduire à courte sauce ; on ôte le bouquet ; on y met des filets de veau émincés et cuits à la broche ; on fait chauffer ; on y ajoute une liaison de trois jaunes d'œufs avec de la crême ; on fait lier sans bouillir, et on met un filet de verjus ou de bon vinaigre blanc, en servant bien chaud.

Idem. La *Blanquette à l'huile* se fait de la même manière, à l'exception qu'on ne met qu'une petite cuillerée d'huile pour passer les champignons, et qu'en mettant la liaison, on remet une autre cuillerée d'huile avec un peu de persil blanchi haché ; on fait lier, en remuant toujours sur le feu, pour que l'huile ne paraisse point. A tout ce qu'on vient d'expliquer près, la blanquette à l'huile est exactement la

même. Beaucoup de personnes la trouvent plus délicate.

N.° 20. *Filets de Veau au jambon.*

On a des noix de veau qu'on coupe en travers et en filets larges et amincis ; on met au fond d'une casserole une ou deux tranches de jambon, et on arrange par-dessus une couche de ces filets de veau ; on assaisonne dessus de sel, gros poivre, persil, ciboules, échalotes, champignons, truffes, si l'on veut, le tout haché ; on y ajoute de l'huile fine ou du lard fondu ; on continue ainsi et on couvre de quelques bardes de lard ; on fait cuire à la braise à petit feu ; la cuisson faite on ôte de la casserole les filets de veau, pour les détacher, afin qu'il

ne tiennent pas ensemble; on dégraisse la sauce et on la passe au tamis; on ajoute une cuillerée de coulis et un jus de citron, et on sert chaudement sur les filets de veau.

N.° 21. *Les mêmes, au vin de Champagne.*

On les fait mariner une heure avec le même assaisonnement que ci-dessus; on les arrange dans sa casserole, sans les mettre les unes sur les autres; on les fait cuire à grand feu, en retournant la casserole à mesure qu'elles cuisent d'un côté: lorsqu'elles sont cuites d'un côté, on les retourne de l'autre; ensuite on les ôte de la casserole, et on les fait égoutter: on détache tout ce qui tient à la casserole, en mouil-

lant avec un demi-verre de consommé et autant de vin de Champagne ; on fait un moment bouillir ; on y remet les filets de veau pour les faire chauffer sans bouillir ; et on met, en servant, un jus de citron.

N.° 22. *Petites pièces de Veau fines.*

On coupe des tranches de veau, de l'épaisseur de deux gros écus ; on en coupe deux tranches sur une de jambon, de la même grandeur et fort mince : on met deux œufs sur une assiette, avec persil, ciboules, champignons, échalotes, truffes, le tout haché, peu de sel, gros poivre : on les bat comme une omelette, et on y trempe les tranches de jambon, pour les mettre entre

deux tranches de veau et tout leur assaisonnement ; on les enveloppe de bardes de lard, et on les fait cuire à petit feu avec un verre de vin blanc. Quand la cuisson est faite, on dégraisse la sauce, on y ajoute, pour la lier, un peu de coulis ; on ôte les bardes et on sert dessus.

N.° 23. *Vrais Fricandeaux au jambon, glacés.*

On prend des noix de veau ; c'est le mieux ; et à leur défaut, de la rouelle de veau coupée un peu épaisse, et on en pique tout le dessus avec du lard fin ; on les fait blanchir un moment à l'eau bouillante, et ensuite cuire avec du bouillon, une tranche de jambon, un bou-

quet de persil, ciboules, une gousse d'ail, trois clous de girofle, une feuille de laurier, thym, basilic et quelques champignons entiers. Quand le fricandeau est cuit, on passe la sauce au tamis, et on la dégraisse : on la remet sur le feu, pour la réduire en glace, et on glace tout le dessus du fricandeau. On sert dessous tel bon ragoût de légumes qu'on juge à propos.

N.° 24. *Rognons de Veau en rôties.*

On hache, avec la moitié de sa graisse, un rognon de veau cuit à la broche; on l'assaisonne de sel, gros poivre, échalotes, persil, ciboules, un peu de basilic, le tout haché très-fin; on fait lier cette farce avec six jaunes d'œufs, et on

la met sur des tranches de pain; on l'unit avec de l'œuf battu; on la panne de mies de pain; on les met sur un plat foncé de bardes de lard, et on les fait cuire au four; quand la cuisson en est faite, on les fait égoutter de leur graisse sur un linge, et on les sert avec une petite sauce.

CHAPITRE IV.

Du Mouton et de ses meilleurs apprêts.

N.° 25. *Langues de Mouton au citron.*

On fait cuire à moitié des langues de mouton; on les épluche, et on en pique le dessus de fin lard com-

me les fricandeaux ; on les met ensuite dans une casserole avec de bon bouillon, une tranche de jambon, quelques tranches de veau blanchi, un bouquet de persil, ciboules, une demi-gousse d'ail, deux clous de girofle, un peu de basilic, et on fait cuire à petit feu. La cuisson faite, on passe le bouillon au tamis, et on le dégraisse : on le fait réduire en glace pour glacer tout le dessus des langues, et on sert avec telle sauce qu'on juge convenable.

Quand on les veut servir au naturel, on met dans la casserole un peu de coulis avec deux cuillerées d'excellent bouillon ; on fait chauffer, pour détacher ce qui reste à la casserole ; on passe la sauce au tamis, et on la sert sous les langues avec un jus de citron.

N.° 26. *Queue de Mouton aux marrons de Lyon.*

On fait blanchir six queues de mouton (plus ou moins) et autant d'ailerons de dindon, et on les retire à l'eau froide : on met les queues de mouton dans une petite marmite, avec des bardes de lard, un bouquet de persil, ciboules, une demi-gousse d'ail, deux clous de girofle, la moitié d'une feuille de laurier, un peu de thym et de basilic, mouillé de bon bouillon et d'un demi-verre de vin de Champagne ; un peu de sel, gros poivre, une tranche de jambon, quelques champignons entiers; on fait bouillir à petit feu : quand les queues sont cuites à moitié, on y met les

ailerons, pour les faire cuire avec: on prend un demi-cent de marrons qu'on épluche de la première peau, et on les met dans une tourtière, feu dessus feu dessous, jusqu'à ce qu'ils quittent la seconde peau, qu'on leur ôte à mesure qu'ils sont chauds : on prend ensuite les plus beaux, on les met dans une casserole avec un peu de bon bouillon, pour les faire cuire. On pile dans un mortier ceux qui se trouvent cassés dans la cuisson. Les queues de mouton étant cuites, on prend la moitié de leur jus qu'on dégraisse, et on s'en sert pour délayer les marrons pilés; on passe ce coulis à l'étamine, et on y ajoute ensuite les marrons entiers avec un peu de coulis : on dresse ses queues de mouton dans la terrine qu'on veut ser-

vir (car ce sont des queues de mouton en terrine) on met les ailerons de dindon par dessus ; et, après avoir essuyé le tout de sa graisse dans un linge blanc, on met le coulis et les marrons dessus, et on sert.

N.° 27. *Carré de Mouton mouillé.*

On met quelques bardes de lare au fond d'une casserole ; on mdt dessus un carré de mouton approprié, avec trois tranches de jambon, un bouquet de persil, ciboules, une demi-gousse d'ail, thym, laurier, basilic, deux clous de girofle; on fait suer, une demi-heure, sur un petit feu ; on mouille ensuite avec un verre de vin blanc et un verre de bouillon ; on rachève de faire cuire : on degraisse la sauce et on la passe au tamis ; on

y ajoute un peu de coulis; on coupe ensuite les tranches de jambon en gros dés, on les met dans la sauce qu'on verse sur le carré de mouton, et on sert bien chaud.

N.° 28. *Côtelettes de Mouton amoureuses.*

On les larde avec du moyen lard; on les met dans la casserole avec deux pains de beurre, persil et sarriette en branches; on les passe sur le feu; jusqu'à ce qu'elles soient à moitié cuites, on les met égoutter, et on les met ensuite dans une autre casserole, avec filets de jambon, oignons, carottes, panais, lesquels on passe sur le feu avec un peu d'huile; on mouille avec un verre de vin de Champagne et

un peu de coulis ; on fait bouillir doucement jusqu'à ce que les côtelettes soient cuites, et qu'il reste peu de sauce ; on la dégraisse et on la sert sur les côtelettes avec les filets de jambon.

N.° 29. *Gigot de Mouton à la friande.*

On larde un gigot avec du gros ard assaisonné de sel, fines épices ; in le fait mariner pendant vingt-uatre heures avec de l'huile, trois ousses d'ail, trois clous de girofle, hym, laurier, basilic, persil, ci-oules, quelques échalotes ; on le ait ensuite cuire à très-petit feu vec sa marinade et une demi-bou-eille du meilleur vin blanc : la cuis-on faite, on dégraisse la sauce, t on la passe au tamis ; on y ajou-

te un peu de coulis; on fait réduire sur le feu au point d'une sauce; on a attention qu'elle ne soit pas de trop haut goût, et on la sert sur le gigot bien chaud.

CHAPITRE V.

Jambons, Andouilles, Saucisses, etc.

N.° 30. *Saucisses truffées.*

On hache très-fin de la rouelle de veau et de la chair de porc frais, selon le nombre de saucisses qu'on veut faire; on coupe en dés autant de moelle de bœuf; on hache de même quatre ou cinq truffes cuites au vin de Champagne; on mêle

le tout ensemble, et on l'assaisonne de sel fin et d'épices fines : on forme ses saucisses sur des morceaux de crépines ou dans des boyaux ; on fait griller à un feu doux ; et on sert avec un jus de citron.

N.° 31. *Andouilles fines au jus de citron.*

On fait blanchir des fraises de veau ou d'agneau ; on les coupe en filets avec de la panne de porc frais, qu'on mêle avec des filets de truffes cuites au vin de Champagne ; on assaisonne avec un peu d'anis pilé, du sel fin et de fines épices ; on met tout cela dans des boyaux bien propres, et on les fait cuire dans du lait et du bouillon bien gras, avec un bouquet de persil,

ciboules, ail, thym, laurier, basilic, tranches d'oignons, sel et poivre : on les laisse refroidir dans la cuisson ; et on sert rôti sur le gril avec un bon jus de citron et de la plus fine moutarde à l'estragon.

N.° 32. *Jambon à la Mayençaise* *.

On fait cuire à moitié dans l'eau

* On fait aussi un *pain de jambon* très-friand, en coupant des tranches de jambon cuit; à l'égard de la graisse et des rognures de jambon, on les hache avec des fines herbes, et on en fait une farce. On met de la pâte de pain mollet dans une sibile de bois, et on fait une couche de pâte, une couche de jambon et une couche de farce, et on continue ainsi, en finissant comme on a commencé par la pâte de pain mollet, sans laisser paraître le jambon. Quand le four est chaud, on renverse la sibile sur une feuille de fer

sans le dessaler, un jambon nouveau de Mayence; on l'ôte tout chaud de sa cuisson, on enlève la couenne proprement, et on le laisse refroidir : on l'enveloppe ensuite de six feuilles de papier bien beurrées, et on achève de le faire cuire à la broche, en l'arrosant de temps à autre avec un demi-septier d'eau-de-vie; on met un plat dessous, pour en recevoir ce qui tombe en l'arrosant; et quand il est cuit, on le laisse refroidir dedans, pour le servir.

N.° 33. *Jambon à la gelée fine.*

On met cuire à moitié un jambon dessalé à propos dans de l'eau,

blanc; on fait cuire une heure ou deux, selon la grosseur, et on sert froid. Ce pain de jambon remplace très-bien les pâtés de jambon.

avec laurier, thym, basilic, et on le retire de cette première cuisson; on fonce une marmite juste à sa grandeur avec des tranches de rouelle de veau, sur lesquelles on place son jambon avec un jarret de veau : on mouille avec deux bouteilles de vin de Champagne, d'excellent bouillon, deux citrons dont on ôte la peau et qu'on coupe par tranches, un gros bouquet de persil, ciboules, deux gousses d'ail, six clous de girofle, thym, laurier, basilic : on rachève de le faire cuire et réduire à courte sauce, jusqu'à ce qu'elle soit assez forte pour former une bonne gelée, laquelle étant froide, on passe la sauce au tamis, et on la dégraisse. On laisse ensuite refroidir son jambon dans la gelée, et on le sert froid avec.

N.° 34. *Rôties au Jambon friandes.*

On coupe autant de tranches de jambon très-minces, qu'on veut faire de rôties (en observant, si le jambon est ancien, de le faire dessaler auparavant dans l'eau à moitié) : on les met suer dans une casserole, jusqu'à ce qu'elles commencent à s'attacher, et alors on les en retire : on a ensuite autant de tartines de pain qu'on a de tranches de jambon, et on les fait frire dans le gras du jambon : on les dresse ensuite sur le plat avec les tranches de jambon dessus, et on les tient bien chaudes : on met dans la même casserole deux cuillerées de consommé, un peu de coulis, un filet de vinaigre et du gros poivre ; on

fait bouillir deux bouillons; on détache ce qui tient à la casserole; on verse sur les rôties, et on les sert chaudes.

CHAPITRE VI.

De l'Agneau, etc.

N.° 35. *Quartier d'Agneau achevé.*

On a un quartier d'agneau du devant de l'animal; on lève l'épaule pour la faire cuire à la broche; on coupe le reste en côtelettes, et on les fait mariner avec du lard fondu, sel, poivre, persil, ciboules, champignons hachés; on les pane de mie de pain, et on les fait griller: on met dans une casserole un pain de beurre, persil, ciboules, champi-

gnons hachés ; on passe sur le feu, on poudre de farine, et on mouille de bon bouillon et d'un demi-verre de vin de Champagne, avec sel et gros poivre ; on laisse bouillir et réduire au point d'une sauce ; on y met la chair de l'épaule cuite à la broche et hachée avec, une liaison de trois jaunes d'œufs avec de la crême ; on fait lier sans bouillir ; on y met un jus de citron, et on sert les côtelettes grillées autour du hachis, séparées par une bordure ou filet de mie de pain, avec jus de citron, si l'on veut.

N.° 36. *Carré d'Agneau truffé.*

On fait de gros lardons de truffes, lesquels on assaisonne de basilic en poudre, sel, fines épices ;

on prend deux carrés d'agneaux parés proprement (ou bien un qu'on coupe en deux), et on en larde tout le filet avec des truffes; on accole ensemble ses deux carrés, en les mettant l'un sur l'autre, le filet en dehors; on couvre le filet avec des tranches de rouelle de veau, et on enveloppe le tout d'une mousseline double bien ficelée; on les met dans un vase juste à leur grandeur avec un peu de consommé, ou du plus excellent bouillon, un verre de vin de Champagne, un bouquet de persil, ciboules, une demi-gousse d'ail; on fait cuire pendant cinq ou six heures sur de la cendre chaude; on ôte ensuite la mousseline et les bardes de veau; on passe la sauce au tamis et on la dégraisse, et on la fait réduire au point d'une petite

.auce, pour servir sur les carrés, vec jus d'orange, si on l'a.

.I.° 37. *Terrine de Saumon frais, au gras et au maigre.*

On fonce une casserole de deux :anches de jambon et de plusieurs anches de veau de Pontoise ; on :et dessus deux ou trois dalles de .umon frais couvert de bardes du rd le plus fin ; on assaisonne de l, gros poivre, un bouquet de ersil, ciboules, une gousse d'ail, eux clous de girofle, thym, lau-er, basilic ; on mouille avec un rre de vin de Champagne ; on it cuire pendant une heure sur la cendre chaude ; on retire en-ite ses dalles de saumon, pour s dresser dans la terrine ; on met

du coulis dans le fond de la sauce, qu'on fait bouillir pour la dégraisser : on la passe au tamis, et on la sert sur le saumon frais.

Si c'est en maigre qu'on veut le servir, on fait cuire le saumon dans une petite braise maigre, et on le sert avec un ragoût de queues et un coulis d'écrevisses.

FIN DU PREMIER LIVRE.

LIVRE II.

De la Volaille, du Gibier à poil et à plume, etc.

CHAPITRE I.

Des Poulets, Pigeons, Canetons, Canards, Poulardes, etc.

N.° 38. *Poulets exquis.*

On flambe deux bons poulets gras en blancs, on les vide et on les trousse en poule, puis on les larde de gros lard : on fonce ensuite une casserole de bardes de veau et de tranches de jambon : on fait reve-

nir ses poulets dans une casserole avec du lard fondu; après quoi on les met sur les bardes de lard avec le lard qui a servi à les passer sur le feu; on couvre l'estomac des poulets de bardes de lard et de deux tranches de citron; on joint un bouquet de persil, ciboules, une gousse d'ail, deux clous de girofle, thym, laurier, basilic, quelques champignons entiers; on fait suer sur un petit feu un quart d'heure, et on ajoute un bon verre de vin de Champagne: on rachève la cuisson à un feu doux; on dégraisse la sauce au fond de laquelle on met un coulis; on passe au tamis, et on sert sur les poulets bien chauds.

N.° 39. *Poulets gras piquants au vin de Champagne.*

On larde deux poulets gras avec du jambon et du lard, (bien entendu qu'on les a flambés, vidés, et qu'on leur a troussé les pattes dans le corps.) On les fait revenir dans une casserole sur le feu avec un peu d'huile vierge ; on les met dans une casserole foncée de tranches de veau avec l'huile dont on les a passés, un bouquet de persil, ciboules, deux gousses d'ail, deux clous de girofle, thym, laurier, basilic, sel et gros poivre ; on couvre de bardes de lard et de la moitié d'un citron en tranches ; on fait suer pendant une demi-heure ; on mouille ensuite avec un verre

de vin de Champagne. La cuisson faite, on passe le fond de la sauce au tamis, et on dégraisse; on y met la moitié d'un pain de beurre manié de farine ; on fait lier sur le feu, et on sert sur les poulets bien chauds.

N.° 40. *Poulets singuliers.*

On fonce une casserole avec des tranches de veau et une bonne tranche de jambon ; on arrange dessus des poulets préparés comme pour la broche, et des truffes coupées en tranches ou entières ; on met un bouquet de persil, ciboules, un peu de basilic, une demi-gousse d'ail, deux clous de girofle, et on mouille avec deux cuillerées d'huile : on assaisonne de sel, gros poi-

vre, et l'on couvre de bardes de lard : on fait suer sur un moyen feu pendant un quart d'heure, et on mouille avec un bon verre de vin de Champagne ; on fait cuire sur une cendre chaude ; ensuite on passe le fond de la sauce, pour la dégraisser ; on y ajoute, pour la lier, deux cuillerées de bon coulis, et on fait réduire au point d'une sauce : on dresse les truffes autour des poulets et la sauce par dessus.

N.° 41. *Poulets au fromage.*

On fonce de bardes de veau sa casserole ; on arrange dessus deux poulets gras flambés et vidés, auxquels on aplatit l'estomac ; on couvre avec des bardes de lard, un bouquet de persil, ciboules, deux écha-

lotes, thym, laurier, basilic, deux clous de girofle; on mouille avec un demi-verre de vin de Champagne et autant de bouillon, peu de sel, du gros poivre, et on fait cuire à petit feu; on y ajoute deux pains de beurre. La cuisson faite, on y met un peu de coulis : après avoir fait bouillir deux bouillons, on passe la sauce au tamis, laquelle doit être courte et douce de sel; on en met une partie dans le fond du plat qu'on doit servir avec du bon fromage de Parmesan rapé; on arrange ses poulets dessus, et on les arrose avec le restant de la sauce; on couvre ensuite avec du même fromage de Parmesan rapé; on met le plat sur un feu doux, qu'on recouvre d'un couvercle de tourtière, avec assez de feu pour

dorer d'une belle couleur, et on sert à sauce courte et bien dégraissée.

N.° 42. *Dindon en salmi fin.*

On coupe proprement par membre les débris d'un dindon cuit à la broche; on les met dans une casserole avec un verre de vin blanc, persil, ciboules, champignons, des truffes, si l'on en a, le tout haché, peu de sel, gros poivre, deux cuillerées de coulis et un peu de bouillon; on fait bouillir une demi-heure et réduire à courte sauce; on la dégraisse, et en servant on y ajoute un anchois haché et un peu de jus de citron.

N.° 43. *Cuisses de Dindon réveillantes.*

On met deux cuisses de dindon cuites à la broche dans une casserole, avec un bon verre de vin de Champagne, un verre de bon bouillon, sel, gros poivre, un bouquet de persil, ciboules, une demi-gousse d'ail, deux clous de girofle; on les fait cuire une heure et boire toute la sauce; ensuite de quoi on les sert sur le plat qu'on doit servir, pour les masquer avec le ragoût suivant. On met dans une casserole un riz de veau blanchi, coupé en dés, des champignons, persil, ciboules hachés, avec un bon morceau de bon beurre; on passe sur le feu; on poudre de farine et on

mouille avec un verre de bouillon, un peu de coulis, et un demi-verre de vin de Champagne; on fait bouillir à petit feu pendant une heure; on dégraisse, et on y met un anchois et des câpres hachés, une poignée d'olives qu'on a tournées pour en ôter le noyau; on fait chauffer sans bouillir, et on sert.

Si le ragoût n'est pas assez relevé, on y ajoute un peu de sel et du gros poivre.

N.° 44. *Pigeons en ragoût friand.*

On échaude des petits pigeons; on les vide; on trousse les pattes dans le corps; on les fait blanchir avec un riz de veau et quelques culs d'artichaux (les pigeons ne doivent bouillir qu'un instant);

on laisse le riz de veau et les artichaux plus longtemps ; on retire les pigeons à l'eau froide et on les épluche ; on coupe les riz de veau en plusieurs morceaux et les culs d'artichaux en quatre ; on met le tout dans une casserole avec un morceau de bon beurre, des champignons, un bouquet de persil, ciboules, une demi-gousse d'ail, deux clous de girofle, une demi-feuille de laurier, thym, basilic et une bonne tranche de jambon ; on passe sur le feu, on poudre de farine, on mouille avec de bon bouillon, un demi-verre de vin de Champagne et un peu de jus : quand la cuisson est à moitié, on dégraisse son ragoût, dans lequel on met un peu de coulis, peu de sel et gros poivre ; on laisse réduire à courte sau-

· : on ôte le bouquet et le jambon, et on sert chaud avec un pe-
; jus de citron.

N.° 45. *Pigeons fourrés.*

On épluche, on vide et on flambe
: gros pigeons dits Romains ; on
· désosse en entier, et on ne leur
sse que le petit bout de l'aile et
pattes ; on les remplit avec une
picon cru, fait avec riz de veau
rnehi coupé en dés, quelques
es gras, des champignons, le
t manié avec lard rapé, persil,
ɔules hachés, sel, gros poivre;
ceoud ensuite les pigeons de façon
qu'ils paraissent entiers; et on
met cuire entre des bardes de
u et de lard, un bouquet de
es herbes, un verre de vin de

Champagne, autant de bon bouillon, sel, gros poivre. Quand la cuisson est faite, on dégraisse la sauee et on la passe; on y met deux cuillerées de coulis, et on fait réduire au point d'une sauce : on y met ensuite une petite poignée de pistaches échaudées : on fait chauffer sans bouillir, et on sert sur les pigeons bien chauds.

N.° 46. *Pigeons-fricandeaux.*

On échaude cinq petits pigeon qu'on fait blanchir et cuire entr des bardes de lard, deux tranche de eitron, un bouquet garni, sel poivre, un peu d'excellent bouillon; on prend quatre riz de veau on garde les gorges pour un salpicon ou tel autre ragoût; on fa

lanchir, et on pique tout le des-
us des riz avec du lard, comme
n fricandeau : on les met dans
ne casserole avec du bon bouillon,
uelques tranches de veau coupées
inces, un bouquet de persil, ci-
oules, deux clous de girofle, un
eu de basilic, et on fait cuire à
etit feu; on passe ensuite la sauce
ans un tamis, après l'avoir dégrais-
e; on la fait réduire en glace, pour
n glacer tout le dessus des riz de
eau : on met un peu de fort jus
e viande dans la casserole avec un
eu de coulis; on détache sur le feu
e qui tient après; on repasse la
uce au tamis, et on y met un peu
e sel, si l'on trouve qu'il y en faut,
u gros poivre, un jus de citron;
n dresse en croix ses pigeons dans
e plat qu'on doit servir, et les qua-

tre riz de veau entre : on verse la sauce sur les pigeons, et on sert.

N.° 47. *Pigeons parfaits.*

On flambe et on vide cinq ou six pigeons de moyenne grosseur ; on laisse leurs pattes dans leur longueur ; on larde toute la chair en travers de petits lardons de truffes; on les fait revenir dans la casserole avec trois cuillerées d'huile excellente, un peu de truffes hachées, persil, ciboules, sel, gros poivre ; on les met avec tout leur assaisonnement dans une casserole foncée de tranches de veau et de jambon; on les couvre de bardes de lard et d'une feuille de papier; on fait suer sur de la cendre chaude une demi-heure; on y met ensuite un demi-

verre de vin de Champagne avec autant du meilleur bouillon gras; on dégraisse et on rachève de cuire; on ajoute un peu de coulis; on fait réduire au point d'une sauce; on la passe au tamis et on la sert sur les pigeons, après y avoir pressé un bon jus de citron.

N.° 48. *Pigeons à la cuillère hâtés.*

On met dans la casserole des pigeons à la cuillère appropriés, avec deux pains de beurre, deux cuillerées d'huile, un verre de vin de Champagne, la moitié d'un citron en tranches, un bouquet de persil, ciboules, deux gousses d'ail, trois clous de girofle, du basilic, quelques morceaux de tranches de veau blanchis auparavant, et une bonne

tranche de jambon : on chauffe pendant un demi-quart d'heure à grand feu ; ensuite on les met sur une cendre chaude seulement, pour qu'ils ne fassent que migeoter jusqu'à une parfaite cuisson : on leur fait la sauce qu'on juge à propos, et on sert chaud.

N.° 49. *Compote de Pigeons à l'exquise.*

On a six petits pigeons, dont on met à part le sang dans lequel on met pendant qu'il est chaud un peu de jus de citron qu'on mêle dedans ; on les échaude, on les vide, et on leur trousse les pattes dans le corps ; on les fait blanchir, et on les met dans une casserole avec un riz de veau blanchi, des champignons,

deux pains de beurre fin, une bonne tranche de jambon, un bouquet de persil, ciboules, une petite gousse d'ail, thym, laurier, basilic, deux clous de girofle ; on passe le tout sur le feu, en poudrant de farine, et on mouille avec un verre de jus de veau et autant de vin de Champagne ; on assaisonne de sel et de gros poivre : à la moitié de la cuisson, on y met quelques petits oignons presque cuits dans du bouillon : en finissant, on délaye deux jaunes d'œufs avec deux cuillerées de jus de veau et deux cuillerées de coulis, qu'on mêle avec le sang des pigeons qu'on a mis à part ; on mêle cette liaison dans le ragoût qui doit être à courte sauce ; on fait lier sur le feu sans bouillir ; et on sert chaudement ses pigeons.

N.° 50. *Canetons en farce fine.*

On flambe et on vide deux petits canetons ; on les désosse tout-à-fait, sans les fendre ; on ne laisse que les pattes (on commence à les désosser par la poche, en ôtant l'os du brichet, celui de l'estomac et la carcasse) : on les remplit ou d'une farce au godiveau, ou d'une farce faite de volaille cuite à la broche hachée avec tettine de veau et lard blanchi, persil, ciboules, champignons, sel, gros poivre, et liée de quatre jaunes d'œufs ; on coud les canetons, pour que la farce ne sorte pas, et on les met cuire entre des bardes de lard, deux tranches de citron, un peu de bouillon, un verre de vin blanc,

un bouquet de persil, ciboules, une gousse d'ail, trois clous de girofle, thym, laurier, basilic. La cuisson faite, on les essuie bien de leur graisse, et on les sert avec la sauce qu'on desire. Le jus de citron ou d'orange simple, avec du sel et gros poivre, n'est pas la plus indifférente.

N.° 51. *Canard en gelée fine.*

On flambe et on vide un ou deux canards; on les larde partout en travers avec de gros lardons de lard assaisonnés de sel, d'épices mêlées, persil, ciboules, échalotes, basilic hachés; on les met dans une marmite juste à leur grandeur, qu'on a foncée de quelques bardes de lard; on met par dessus les canards, du

sel, du gros poivre, des zestes de carottes et panais, des tranches d'oignons, des épluchures de jambon, si l'on en a, un bouquet de persil, ciboules, une gousse d'ail, trois clous de girofle ; on mouille avec un peu de bouillon, un demi-poisson d'eau-de vie, une chopine de vin blanc ; on couvre bien la marmite, et on l'enterre dans la cendre chaude, pour faire bouillir à très-petit feu, après l'avoir mis en train de bouillir sur un fourneau : la cuisson faite, on passe la sauce au tamis, et on y met les canards refroidir, pour les servir avec la sauce qui doit être en gelée, et sur laquelle un jus d'orange exprimé ne messied pas.

N.° 52. *Poularde masquée.*

On coupe une douzaine de tranches de jambon nouveau, de la longueur de sa volaille et de la largeur du doigt, avec autant de tranches de mie de pain ; on aplatit à force de la battre, une bonne poularde flambée et vidée, laquelle on farcit de son foie avec truffes, champignons, persil, ciboules, sel, gros poivre, de la moelle de bœuf et du lard rapé, le tout mêlé ensemble ; on la fait refaire avec un peu de beurre ; on la met en broche, et on la couvre absolument de tranches de pain sur lesquelles on assujétit des tranches de jambon, qu'on ficèle pour les faire tenir enveloppés d'une feuille de papier

de la grandeur de la poularde : on fait cuire à petit feu, avec un plat dessous pour recevoir le jus, et on le sert dessous sa poularde.

N.° 53. *Poularde aux délices.*

On fait un bon ragoût bien lié et fini de bon goût avec des champignons, des queues d'écrevisses, des truffes et des foies gras ; quand ce ragoût est refroidi, on flambe une bonne poule de Caux, à laquelle on ôte le brichet ; on la remplit du ragoût ci-dessus, et on la coud, pour que rien n'en sorte ; on la met dans une casserole foncée de tranches de veau, et on la couvre de bonnes bardes de lard ; on assaisonne de sel, gros poivre, une tranche de jambon, un bouquet de fines

herbes, deux riz de veau coupés en deux, et quatre truffes entières; on fait suer un quart d'heure; on mouille avec un peu de vin de Champagne et de bon bouillon, et on achève de faire cuire à petit feu. On fait ensuite six petits fricandeaux de veau coupés en pointe, lesquels on fait cuire et glacer à l'ordinaire. Quand le tout est prêt, on fait dans le fond du plat qu'on doit servir, un petit gratin avec deux foies gras hachés, du lard rapé, persil, ciboules hachées, et on lie avec deux jaunes d'œufs On fait gratiner sur un peu de cendre chaude, après avoir égoutté la graisse, et on dresse sa poule de Caux sur les riz de veau, avec les truffes autour, et les fricandeaux entre, la pointe en haut. Pour la sauce, on

passe le fond de la sauce de la poularde, après l'avoir dégraissée ; on y met un peu de bon coulis, et on fait réduire au point d'une sauce, sur laquelle on exprime, en servant, un jus de citron ; on en arrose les riz de veau et les truffes, ainsi que la poularde, sans toucher aux fricandeaux ; et on y ajoute quatre belles écrevisses qu'on a fait cuire avec sa poularde, qu'on a soin de servir bien chaude.

N.° 54. *Poularde galante.*

On trousse une poularde en poule, apès l'avoir flambée, épluchée et vidée ; on la coupe en deux, et on la fait mariner, pendant une heure, avec deux cuillerées de bonne huile et deux pains de beur-

re, sel, gros poivre, persil, ciboules, truffes, champignons, échalotes, basilic, le tout haché très-fin. On enveloppe chaque morceau de poularde dans deux doubles de papier avec tout son assaisonnement; on la fait cuire à petit feu sur un couvercle de tourtière entre deux cendres chaudes; on ramasse ensuite toutes les fines herbes qui tiennent après le papier, la poularde et le jus qu'elle a rendu, et on les met dans une casserole, avec un peu de consommé ou de bon bouillon, et deux cuillerées de coulis : on fait bouillir deux bouillons; on dégraisse, et on sert sa poularde en exprimant dessus un bon jus de citron.

N.° 55. *Poularde coquette.*

On choisit une bonne poularde fine ou une bonne poule de Caux, qu'on flambe, qu'on vide et qu'on désosse par le dos ; on la remplit de quatre beaux foies gras, de quatre grosses truffes et de champignons, le tout mêlé avec du lard rapé, deux jaunes d'œufs, sel, gros poivre et basilic en poudre ; on coud la poularde, et on la met entre des bardes de lard, dans une casserole pour la faire cuire sous une tourtière, entre deux cendres chaudes, sans la mouiller aucunement : on y met un peu de sel, de gros poivre ; on y exprime le jus d'une bigarade, et on la sert chaude avec le jus qu'elle a rendu.

CHAPITRE II.

Du Sanglier, Lapereau, Lièvre, Bécasses, Grives, etc.

N.° 56. *Hure de Sanglier braisée.*

On fait brûler la hure à un feu clair; lorsque le plus gros est ôté, on la met sur un fourneau vif pour brûler le reste, et on la ratisse avec un couteau, jusqu'à ce qu'elle soit bien nette; on la désosse ensuite à moitié, en ôtant le museau et les deux mâchoires, de façon que la peau ne soit pas endommagée, et qu'elle reste adhérente à la tête; on la larde en dedans avec du gros lard; on assaisonne de sel, fines

épices mêlées, thym, laurier, basilic en poudre, persil, ciboules, une gousse d'ail, quatre échalotes, champignons, le tout haché très-fin; on enveloppe la hure d'une grosse toile bien propre et on la ficèle; on la met dans une marmite juste à sa grandeur, avec des oignons, des carottes, des panais, un citron coupé en tranches avec sa peau, trois pintes du meilleur vin rouge, deux pintes d'eau, un gros bouquet de persil, ciboules, deux gousses d'ail, six clous de girofle, thym, basilic, trois feuilles de laurier, sel, poivre, une racine de persil: on fait cuire au moins six heures, et réduire la braise à moitié. On laisse refroidir la hure dans sa braise, et on la sert sur une serviette.

N.° 57. *Lapereau estimé.*

On a un fort lapereau dont on lève les épaules et les cuisses ; on laisse le reste dans sa longueur : on larde le tout avec du gros lard, et on le met dans une casserole foncée d'une tranche de jambon et de tranches de veau ; on couvre son lapereau de bardes de lard, avec un bouquet de trois gousses d'ail, deux échalotes, un peu de basilic, deux clous de girofle, sel, gros poivre, deux cuillerées d'huile : on fait suer pendant un quart d'heure, et on mouille avec un verre de bouillon et un verre de vin de Champagne ; on rachève la cuisson ; on passe le fond de la sauce, et on la dégraisse ; on y ajoute un peu de cou-

lis; on fait réduire au point d'une sauce; et, en servant sur le lapereau, on y exprime un bon jus de citron.

N.° 58. *Lièvre à la bonne sauce.*

On coupe un lièvre par morceaux, et on le larde de gros lard; on met à part le sang: on met son lièvre lardé dans une casserole avec son foie, deux pains de beurre, des champignons, un bouquet de persil, ciboules, une gousse d'ail, deux échalotes, trois clous de girofle, thym, laurier, basilic et une bonne tranche de jambon; on le passe sur le feu, avec une petite pincée de farine; on mouille avec un peu de bouillon et une chopine de vin blanc. Quand on est à la moitié de

la cuisson, on ôte le foie pour le piler, et on le passe au tamis avec le sang du lièvre et de la sauce de sa cuisson. La cuisson faite, et quand il ne reste plus de sauce, on assaisonne de sel et de gros poivre; on y met le sang du lièvre pour faire lier sur le feu sans bouillir, et on sert.

N.° 59. *Lièvre en guise de pâté.*

On a un vieux lièvre, dont on garde le sang; on en lève toute la chair en gros filets; on le désosse tout-à-fait, et on le coupe ensuite en six morceaux; on le larde partout avec de gros lardons de fin lard, assaisonnés de sel fin, gros poivre, fines épices, thym, laurier, basilic en poudre, persil, ciboules,

échalotes, une pointe d'ail, le tout haché : on met le lièvre dans une petite marmite entre des bardes de lard; et sur les bardes, on met les os du lièvre avec le sang, un quarteron de bon beurre, un verre d'eau-de-vie; on bouche bien sa marmite, et on laisse cuire sur de la cendre chaude ou au four, pendant quatre ou cinq heures : ensuite on ôte les os du lièvre, et on dresse dans le plat ou dans le vase appelé terrine qu'on doit servir, les morceaux de chair serrés l'un contre l'autre; on met par-dessus les bardes de lard et toute la sauce; on laisse refroidir, et on sert froid.

N.° 60. *Bécassines achevées aux anchois.*

On flambe et on vide par le dos

six bonnes béeassines bien fraîches; on fait une farce de tout ce qu'elles ont dans le eorps; on le hache et on le mêle avee deux anchois, une pineéе de eâpres, persil, ciboules, deux éehalotes, champignons, un peu de basilie, le tout haché très-menu, deux pains de beurre, autant de lard rapé, sel, gros poivre, et on lie avec deux jaunes d'œufs; on coud et on trousse proprement ces béeassines, après les avoir farcies comme on vient de le dire; on les fait cuire dans une casserole foneée d'une tranehe de jambon et de deux ou trois tranches de veau; on couvre de bardes de lard, et on mêle avee, un plein verre de très-bon vin et un demi-verre de consommé, et on fait euire à petit feu. Quand la cuisson est faite, on

passe le fond de la sauce qui doit être courte et bien dégraissée, et on sert sur ses bécassines.

N.° 61. *Bécasses aux huîtres.*

On farcit ses bécasses avec tout ce qu'elles ont dans le corps; à quoi l'on joint une demi-douzaine d'huîtres blanchies dans leur eau et hachées très-fin, et on les fait cuire à la broche. On a ensuite trois douzaines d'huîtres qu'on fait blanchir de même dans leur eau, et qu'on fait ensuite égoutter; on met dans une casserole un bouquet garni, une bonne tranche de jambon, quelques champignons, quelques zestes de racines, deux pains de beurre; on passe sur le feu; on poudre de farine, et on mouille avec un

bon verre de vin de Champagne et du consommé ; on laisse bouillir une demi-heure ; on ôte le jambon et le bouquet, et on ne laisse que la sauce qu'on fait réduire très-courte ; on y met ses huitres avec une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec de la crême ; on fait lier sans bouillir, on verse sur ses bécasses, en mettant un peu de gros poivre, et on sert chaud.

N°. 62. *Alouettes servies à la bigarade.*

On vide et on trousse ses alouettes ; on les met dans une casserole avec persil, ciboules, une pointe d'ail, basilic, champignons, le tout haché très-fin, sel, gros poivre et un demi-verre d'huile ; on

les passe sur le feu, et on les arrange avec tout leur assaisonnement dans une casserole foncée de jambon et de tranches de veau; on couvre de bardes de lard; on mouille avec un verre de vin de Champagne, et on fait cuire sur la cendre chaude. Quand elles sont cuites à propos, on les dresse sur le plat; on met un peu de coulis dans la cuisson; on fait bouillir et réduire au point d'une sauce; on la dégraisse et on la passe au tamis. On exprime sur ses alouettes un jus de bigarade avant de servir.

N.° 63. *Grives gaillardes.*

On coupe un quarteron de petit lard bien entrelardé, en petites tranches fort minces; on le fait suer

ns une casserole, jusqu'à ce qu'il t à moitié cuit; on y met des vves proprement troussées et aptties sur l'estomac, avec des truf-,, champignons, un bouquet de sil, ciboules, une gousse d'ail, ax clous de girofle, du basilic; passe le tout sur le feu, et on le adre de farine; on mouille avec demi-setier de vin de Champa-, bon bouillon, du coulis, peu sel, gros poivre; on dégraisse ragout, et on le laisse cuire à it feu, jusqu'à ce qu'il soit au nt d'une sauce liée, et cuit à pos : on y presse un jus de cin en servant.

64. *Sarcelles rouges, et autres Oiseaux de rivière, au fin manger.*

On prend de ces oiseaux celui

qu'on aime; ils se servent tous de la même manière : on les vide et on fait une petite farce de leurs foies avec du lard rapé, persil, ciboules hachées, sel, gros poivre; on les farcit et on les fait cuire à la broche, sans les envelopper. On a soin de ne les point faire trop cuire, parce que ces oiseaux doivent être mangés dans leur jus. On les sert avec le ragoût qu'on veut, aux olives, aux truffes, aux riz de veau, aux cardons d'Espagne, etc. Quand on veut les manger sans ragoût, simplement dans leur sauce, on ne les fait cuire qu'aux trois quarts, et on les retire dans une casserole, pour les ciseler sur l'estomac, d'où il sort un jus qu'on tient chaudement sans le faire bouillir, et qu'on sert avec l'animal, en mettant sel fin, gros poivre, et un

nnd jus d'orange dans les cisc-
ss qu'on lui a faites.

CHAPITRE III.

Faisan, des Cailles, des Perdreaux, etc.

N.° 65. *Faisan chéri.*

N a un faisan bien faisandé; le flambe, on le vide; on fait farce de son foie que l'on ha-, et qu'on mêle avec des cham-gnons, des truffes, une petite nte d'ail, persil, ciboules ha-és, du lard rapé, sel, gros poi-; on lie le tout avec un jaune euf, et on en farcit le faisan, faisant passer le bouton dans croupion, et on l'arrête avec

une ficelle ; on l'enveloppe de lard et de papier, et on le fait cuire à la broche ; on le sert ensuite avec le ragoût qu'on desire, ragoût d'olives, de truffes, de laitances, de pistaches, ou sauces convenables.

N.° 66. *Faisan en filets au jus d'orange.*

On lève à cru toute la chair d'un ou de deux faisans ; on la coupe en filets amincis, et on les passe sur le feu avec deux pains de beurre et fines herbes hachées : on fait cuire en même temps à part les carcasses avec du vin de Champagne, du blond de veau, sel, gros poivre ; on fait réduire au point d'une sauce, qu'on passe au tamis ; on la met dans les filets de faisan qu'on a passés à petit feu jusqu'à

rfaite cuisson ; on fait chauffer
ns bouillir ; on dégraisse la sauce,
ns laquelle on presse un jus d'o-
nge, et on sert chaud.

° 67. *Faisan à l'appétit de chasse.*

On pile ensemble avec deux truf-
, et une demi-douzaine d'écha-
es un ou deux foies de faisan,
on le délaie avec une bonne cuil-
ée d'huile, un verre de vin de
ampagne, du coulis, sel et gros
ivre ; on fait bouillir un quart
heure cette sauce ; on y met des
ts de faisan cuits à la broche et
incis, pour les faire chauffer sans
uillir ; on y met un bon jus de
ron, et on sert chaud.

N.° 68. *Faisan en beau.*

On flambe un beau faisan, et

on le vide ; on le fend par le do
et on le désosse tout-à-fait, en pre
nant garde de percer la peau ; o
coupe en filets émincés le plus gro
de la chair ; on coupe aussi de l
même façon du jambon, des cham
pignons, des truffes, avec deu
riz de veau blanchis : on a persil
ciboules, échalotes, hachés très-
fin ; on prend la peau de son faisa
qu'on étend dans une moyenne cas
serole, de façon qu'elle vienne jus
que sur les bords ; on met dessus u
peu de lard pilé, une couche de fi-
lets de faisan, qu'on entremêle d
riz de veau, de champignons, d
truffes et de jambon ; on assaisonn
de sel, gros poivre, persil, cibou-
les, champignons, hachés ; on re-
met ensuite du lard pilé et des fi-
lets de faisan, comme on a fait à

première couche, et ainsi du reste
assaisonnant toujours de même :
recoud la peau du faisan en ma-
re de bourse, et en lui donnant
forme ronde et haute ; on l'en-
oppe de bardes de lard et d'un
rceau d'étamine qu'on ficèle en-
te, et on la met dans un vais-
u un peu juste à sa grandeur,
ur la faire cuire avec la carcasse
pée par morceaux, avec un verre
bouillon et un verre de vin de
ampagne : on laisse cuire à très-
it feu ; on passe le fond de la
ce au tamis, et on la dégraisse :
y met du coulis suffisamment
ur lier la sauce qu'on fait réduire
venablement. On presse sur le
san le jus d'une bigarade, et on
t la sauce dessus.

N.° 69. *Salmi de Faisan au piquant.*

On prend un faisan froid, lequel a été cuit à la broche; on le coupe par membres en six morceaux; on met les débris à part dans une casserole, pour les faire bouillir une demi-heure avec un bon verre du meilleur vin de Bourgogne, un verre de bon bouillon, du coulis, persil, ciboules, deux clous de girofle, une gousse d'ail, deux échalotes, thym, laurier, basilic, sel et gros poivre; on laisse réduire au point d'une sauce, qu'on passe au tamis; on y met chauffer son faisan, sans qu'il bouille; on garnit ou non de croûtons de pain frits, et on sert chaud.

N.° 70. *Cailles aux écrevisses.*

(On vide et on trousse propre-
ent cinq belles cailles qu'on met
ns la casserole avec six belles
crevisses dont on ôte les pattes,
nq ou six belles truffes entiè-
, du lard fondu, un bouquet
persil, ciboules, une gousse
il, deux clous de girofle, thym,
rier, basilic, sel, gros poivre;
passe le tout sur le feu, et on le
t dans une autre casserole foncée
tranches de veau et d'une bonne
nche de jambon; on couvre le
ut de bardes de lard, et on le fait
er un quart-d'heure; on mouille
ec un peu de bon bouillon et un
rre de vin de Champagne, et on
hève la cuisson sur un feu doux;

on retire ensuite ses cailles pour les entremêler avec les écrevisses sur le plat où on les doit servir, on y mêle des truffes, et dans le fond de la sauce on met du coulis; on la fait bouillir; pour la bien dégraisser, on la passe au tamis, et on exprime, en servant, un bon jus de citron.

N.° 71. *Cailles au fini.*

On flambe et on vide cinq ou six belles cailles; on leur trousse les pattes en long, et on les fait cuire entre des bardes de lard, avec bouquet de persil, ciboules, une gousse d'ail, deux clous de girofle, thym, laurier, basilic, un verre de bon bouillon, un verre de vin de Champagne, sel, gros poivre,

on sert avec un ragoût fait de
emaniere suivante.

On met un riz de veau blanchi,
upé en six morceaux dans une
sserole, avec deux culs d'arti-
aux à moitié cuits et coupés en
atre, deux ou trois foies gras,
champignons, un pain de beur-
; on passe le tout sur le feu, et
mouille avec la cuisson des cail-
, qui doivent être presque cuites;
y met du coulis, et on fait cuire
ragoût à propos, pour qu'il soit
convenablement; on le dégrais-
; on y exprime un jus de citron,
on sert.

72. *Cailles au jambon farcies.*

On met dans une casserole au-
nt de tranches de bon jambon

de Mayence qu'on a de cailles ; o
met ensuite ses cailles sur le jam
bon, après les avoir farcies de leu
foies, lard rapé, persil, ciboule
échalotes, peu de sel et gros po
vre ; on couvre de bardes de lard
et on les fait suer sur de la cend
chaude, jusqu'à parfaite cuisson
on dresse ensuite ses cailles sur
jambon dans le plat qu'on doit se
vir et où on les tient chaudemen
on met dans la même casserole u
peu de consommé, avec du cou
et un filet de vinaigre ; on dégrais
et on détache tout ce qui tie
après la casserole, on y ajoute s
échalotes hachées et du gros po
vre ; on fait bouillir deux bou
lons, et on sert sur les cailles bi
chaudes.

N.° 73. *Cailles frites.*

On flambe et on vide six belles
illes qu'on trousse en poules ; on
s fait cuire dans une bonne braise
saisonnée de bon goût : quand la
isson est faite, on les fait refroi-
r, et on les trempe dans de l'œuf
ttu, pour les panner de mie de
in, et on les fait frire d'une belle
uleur. On les sert garnies de per-
frit, en exprimant, si l'on veut,
bon jus d'orange ou de citron.

.° 74. *Perdreaux à la périgourdine.*

On ôte le brichet à ses perdreaux ;
les applatit un peu sans casser
s os ; on les farcit en dedans avec
urs foies hachés, truffes aussi

hachées, lard rapé, sel, poivre
persil, ciboules; on les met refai
avec deux pains de beurre, six tru
fes entières, et pelées, un bo
quet de persil, ciboules, une dem
gousse d'aïl, deux clous de girofl
sel, gros poivre; on les met av
tout leur assaisonnement sur d
tranches de veau; on les couv
de bardes de lard, on les fait su
un quart-d'heure, et on les mouil
avec un peu de bon bouillon, et
verre de vin de Champagne :
rachève la cuisson; on arrange e
suite les perdreaux et les truf
dans le plat qu'on doit servir,
on les tient chaudement; on m
du coulis dans la cuisson; on f
bouillir, pour dégraisser et rédu
au point d'une sauce; on la pa
au tamis; on y presse un jus de

rn ; et on arrose de cette sauce perdreaux et les truffes, puis ssert chaud.

' 75. *Perdreaux farcis à la broche.*

On farcit ses perdreaux avec leurs es, lard rapé, persil, ciboules, ., gros poivre ; on les fait refaire ec un peu de beurre et cuire à broche enveloppés de lard, avec papier par-dessus, et on les sert auds avec une sauce qu'on fait la manière suivante :

On met dans une casserole la itié d'un citron coupé en petites nches dont on ôte la peau et les ins, avec du coulis, une cuillée de consommé, deux pains de urre et la moitié d'un manié avec e petite pincée de farine, sel,

gros poivre ; on fait lier eette sauce sur le feu, et on la sert sur les perdreaux rôtis.

CHAPITRE IV.

Foies gras, et Ragoûts.

N.° 76. *Foies gras en rôties friandes*

ON fait une farce de mies de pai desséchées avec de la crême, un belle truffe, quelques foies gras échalotes, persil, ciboules, moell de bœuf, sel et gros poivre, et o fait lier le tout avec des œufs ; o l'étend sur des tranches de pain rô ties; on unit avec de l'œuf battu on panne de mies de pain; on fai frire ses rôties, et on les sert ave une petite sauce dessous.

N.° 77. *Ragoût dit Salpiquon.*

On nomme salpiquon un assemblage de plusieurs viandes telles que jambon, riz de veau, foies gras, qu'on coupe en gros dés, ainsi que des truffes et des champignons; on les met dans une casserole avec un pain de beurre, un bouquet de persil, ciboules, une gousse d'ail, deux clous de girofle, deux feuilles de basilic, et on passe sur le feu; on poudre de farine, et on mouille de jus de veau, bouillon, coulis avec sel et gros poivre; on fait cuire et réduire à courte sauce, après avoir dégraissé. On peut faire entrer tout ce qu'on veut dans le salpiquon, mais en faisant bien cuire auparavant tout ce qui est dur à cuire,

comme culs d'artichaux, palais de bœuf, crêtes, petits œufs blanchis; et on ne les met que sur la fin de la cuisson, comme on y met les cornichons blanchis et les blancs de volaille cuite. Le nom de ce ragoût indique son usage.

N.° 78. *Ragoût piquant à l'excellence.*

On met une bonne tranche de jambon dans une casserole, pour la faire suer, jusqu'à près de sa cuisson; on la retire, pour la couper en très-petits dés de la grosseur d'un gros pois, et on la remet dans la même casserole, avec une carotte cuite, quelques champignons et un couple de truffes, le tout coupé de la même manière; on les passe avec

un pain de beurre sur le feu ; on poudre de farine, et on mouille avec du coulis, un peu de consommé et un verre de vin de Champagne ; on laisse cuire et réduire à courte sauce, et on dégraisse la sauce : on y met ensuite du blanc de volaille cuite à la broche, des cornichons blanchis, des feuilles de persil blanchies et rompues de même grandeur, deux anchois à moitié dessalés, et coupés, comme tout le reste, en petits dés ; on fait chauffer sans bouillir ; on y ajoute du sel, s'il en est besoin ; on y presse un jus de citron. Ce ragoût sert à accompagner d'autres viandes.

Si l'on veut le manger seul, au jambon, on met ce qu'on veut de jambon, indépendamment de celui qu'on a coupé en petits dés.

On le mange également bon aux foies gras et aux riz de veau : alors on fait blanchir un ou deux riz de veau, qu'on coupe en trois ou quatre morceaux ; on les met dans une casserole avec des champignons, un pain de beurre, un bouquet garni ; on passe sur le feu, on poudre de farine, et on mouille de bon bouillon, jus et coulis ; on fait cuire à petit feu ; on dégraisse et on réduit un peu lié : on met ensuite ses riz de veau s'achever dans le ragoût ci-dessus, et on les sert chauds.

FIN DU SECOND LIVRE.

LIVRE III.

Des Poissons de mer et d'eau douce.

CHAPITRE I.

Du Saumon, de l'Esturgeon, Turbot, etc.

N.° 79. *Fricandeau de Saumon frais.*

On pique tout le dessus d'une bonne tranche de saumon frais avec du lard fin, comme les fricandeaux, on la met dans une casserole juste à sa grandeur, laquelle on fonce d'une bonne tranche de jambon et

de quelques tranches de veau, avec bouquet de fines herbes, clous de girofle, une pointe d'ail, zestes de racines et tranches d'oignons; on fait suer sur un feu doux; on mouille avec du vin blanc, peu de bouillon, sel, gros poivre, et on fait cuire à petit feu : la cuisson faite, on retire son saumon doucement, pour ne le pas briser, et on en glace tout le dessus avec une glace de veau, qu'on met sur le lard avec des plumeaux; puis on sert avec une bonne sauce à l'italienne finie de bon goût.

Quelques friands préfèrent un bon jus de citron, sel, gros poivre, dans de bon beurre fin à la maître d'hôtel, avec persil et ciboules hachés très-fin.

N.° 80. *Saumon frais au lard fin et citron.*

On larde en travers avec des fi-
ets de jambon et de gros lardons
e lard fin, une bonne tranche d'un
ros saumon épaisse; on la passe
ır le feu avec du lard fondu, per-
il, ciboules et truffes hachés, sel
gros poivre; on fonce une casse-
ble de tranches de veau, sur les-
uelles on met son saumon avec son
ssaisonnement; on le couvre de
ardes de lard; on le fait suer sur
n feu doux; on le mouille avec
eux verres de vin de Champagne;
ı rachève de le faire cuire sur de
cendre chaude; on passe le fond
la sauce, et on la dégraisse; on
met un peu de coulis avec deux

cuillerées de consommé ; on fait bouillir quelques bouillons, et réduire au point d'une sauce ; on y exprime un jus de citron, et l'on sert chaud.

N.° 81. *Esturgeon dominant.*

On larde moitié anchois, moitié lard, son esturgeon ; on le met cuire sur une bonne tranche de jambon et quelques tranches de veau, avec bouquet de persil, ciboules, deux gousses d'ail, deux échalotes, trois clous de girofle, basilic, gros poivre ; on le couvre ensuite de bardes de lard, et on le fait suer pendant une demi-heure sur un feu doux ; on y met une demi-bouteille de vin de Champagne pour le mouiller, et on rachève de le faire

uire dans tout l'assaisonnement
u'on vient d'indiquer ; on passe
nsuite le fond de la sauce qu'on
égraisse ; on y met du coulis ; on
it réduire au point d'une sauce ;
n presse un jus de citron, et on
rt.

N.° 82. *Turbot de service au fini.*

On fonce une grande casserole
nde de cinq ou six livres de rouelle
e veau coupée en tranches, d'une
emi-livre de jambon, de zestes de
cines, de tranches d'oignons,
un gros bouquet de persil, ci-
boules, de deux gousses d'ail, qua-
e clous de girofle, thym, laurier,
asilic ; on fait suer comme un cou-
s, jusqu'à ce qu'il soit prêt de s'at-
cher, et on le mouille d'une pinte

de bon bouillon; on le fait bouillir à petit feu, pendant deux heures, après quoi, on y met une bouteille de vin de Champagne, et on le fait encore bouillir une demi-heure; on passe le tout au tamis; on met le consommé dans le vaisseau qui doit servir à faire cuire le turbot: après l'y avoir bien préparé, on le fait cuire doucement sur une cendre chaude, sans qu'il bouille; ensuite on l'égoutte, et on le dresse sur son plat avec un bon ragoût bien fini et composé de riz de veau, de foies gras, petits œufs, crêtes, champignons, truffes, sur lequel, si on l'aime, on peut exprimer en servant le jus d'un citron.

CHAPITRE II.

Des Soles, Limandes, Aloses, Vives, et du Thon, etc.

N.° 83. *Limandes au fromage.*

On met une chopine de vin blanc dans une casserole, avec un pain de beurre, persil, ciboules, champignons, échalotes, une pointe d'ail, le tout haché, sel et gros poivre; on fait bouillir jusqu'à ce qu'il reste peu de sauce; on met la moitié de cette sauce dans le fond du plat qu'on doit servir; on saupoudre par dessus du fromage de Parmesan rapé, avec un peu de mie de pain; on arrange ses li-

mandes bien écaillées, lavées et vidées sur cet appareil; on les arrose avec le restant de la sauce, et on saupoudre moitié mie de pain moitié fromage de Parmesan rapé: on fait cuire au four ou sous la tourtière, de façon qu'il ne reste presque point de sauce, et on sert bien chaud.

N.° 84. *Soles au vin de Champagne.*

On écaille et on vide ses soles; on les met avec deux verres de vin de Champagne dans une casserole un verre de consommé, deux tranches de citron, un bouquet de persil, ciboules, une demi-gousse d'ail deux clous de girofle, fines herbes, sel, gros poivre, et on les fait cuire: on prend ensuite une parti

de leur cuisson qu'on passe au tamis, et à laquelle on mêle quelques cuillerées de bon coulis; on fait réduire au point d'une sauce; on dresse sur le plat ses soles qu'on couvre de la sauce, et on sert chaudement.

N.° 85. *Alose de Seine, à la broche.*

L'alose de seine, pêchée au printemps, est toujours la meilleure; il faut la choisir bien fraîche, blanche, ferme et grasse; les gourmets l'aiment mieux à la broche que cuite au court-bouillon. On l'écaille, on la vide, on la fend le long du dos jusqu'à l'arête; on la met mariner dans de bon beurre qu'on fait fondre, du sel fin, une gousse d'ail, persil, ciboules, deux échalotes,

thym, laurier, basilic, le tout entier : on embroche son alose avec un hatelet, et on l'enveloppe avec toute sa marinade, de plusieurs feuilles de papier ; ainsi enveloppée avec soin, on l'attache à la broche, et on l'assujétit avec une grande brochette plate qu'on ficelle ; on la fait cuire en l'arrosant avec ce qui coule de sa marinade ; et, quand elle est cuite, on la sert avec la sauce qu'on desire, pourvu qu'elle soit un peu relevée.

N.° 86. *Vives aux truffes.*

La vive est un des plus excellents poissons de mer ; elle est armée aux oreilles et sur le dos, de pointes qu'on prétend venimeuses, et sur la piqûre desquelles on appli-

que pour tout remède le foie de la vive écrasé, ou un mélange d'oignons et de sel, ou enfin de l'esprit-de-vin.

Voici la meilleure manière d'accommoder cet excellent et dangereux poisson.

On fonce une casserole de deux tranches de jambon et de quelques tranches de veau; on met là-dessus sept ou huit moyennes truffes bien pelées, avec un bouquet de fines herbes; on fait suer, et on mouille avec un peu de bon bouillon et deux verres de vin de Champagne; on laisse bouillir à petit feu l'espace d'une heure; ensuite on y met des vives écaillées, vidées, dont on a coupé la tête et la queue; on les couvre de bardes de lard, et on les laisse cuire sur un feu doux: on

passe le fond de la sauce, après l'avoir dégraissée : on y met un jus de citron avec un peu de coulis; on dresse ses vives, et les truffes autour; on arrose le tout de la sauce, et on sert bién chaud.

N.° 87. *Thon, Bar, Mulet ou Surmulet.*

Le thon vient tout accommodé et tout cuit de Provence. On en fait des salades recherchées.

Le bar se vide et se lave; on le fait cuire avec du beurre, moitié bouillon, moitié vin blanc, un bouquet de toutes sortes de fines herbes, sel et gros poivre, avec tranches d'oignons et zestes de racines: on le sert sur une serviette garnie de persil verd, pour rôt. Lorsque

c'est pour entrée, on verse dessus une excellente sauce aux câpres.

Le surmulet se fait cuire au court-bouillon, comme le bar (bien entendu qu'il faut l'écailler, le vider et le laver); ou bien on le fait mariner avec de l'huile, sel, gros poivre, fines herbes; ensuite on le fait griller et on le sert, soit avec une bonne farce, soit avec une bonne sauce blanche aux câpres, soit avec différentes autres sauces.

CHAPITRE III.

Des Maquereaux, Merlans, Sardines, Eperlans, Macreuses.

N.° 88. *Merlans farcis.*

On a une bonne farce maigre, faite avec de la chair de carpe ou d'autres poissons : on coupe la tête et la queue des merlans, qu'on choisit les plus beaux possibles ; on les fend le long du ventre pour en ôter l'arête ; on les remplit de la farce qu'on a faite, et on les arrange, le dos en l'air, sur le plat qu'on doit servir : on les arrose par dessus avec de bon beurre chaud, avec lequel on délaie deux jaunes d'œufs crus,

el, gros poivre, muscade, basilic
n poudre; on les panne de mie
e pain; on les fait cuire au four
u sous une tourtière, à feu doux,
on sert dessous une sauce claire
u coulis et au vin de Champagne,
ans laquelle on exprime, si l'on
eut, un jus de citron ou du verjus.

N.° 89. *Eperlans à la douillette.*

On fait bouillir, ensemble un
uart d'heure, deux verres d'eau
ec deux verres de vin blanc, dans
squels on met deux tranches de
tron, deux cuillerées d'huile, sel,
os poivre; on y met cuire ses
erlans bien nettoyés: on les re-
e pour les égoutter et les dres-
r dans le plat; on sert dessus une
uce qu'on fait avec une branche

de fenouil, deux gousses d'ail, le tout blanchi et pilé : on les met ensuite dans une casserole avec un verre de vin de Champagne bouilli et écumé, quatre jaunes d'œufs, un pain de beurre manié d'une petite pincée de farine, sel et gros poivre : on fait lier la sauce, et on sert chaud avec un peu de cerfeuil haché, et jus de citron.

N.° 90. *Maquereaux en caisse fine.*

On hache deux ou trois truffes qu'on mêle avec beurre, persil ciboules hachées, sel, gros poivre on remplit ses maquereaux de ce beurre, et on les enveloppe chacun avec des feuilles de vigne et bardés de lard ; on les met dans une caisse de papier avec du beurre et

e ſeuille de papier double huilé
ssous la caisse : on les ſait cuire
r le gril à très petit feu ; et la cuis-
n ſaite, on les sert dans la caisse,
exprimant dessus un bon jus de
tron.

° 91. *Maquereaux en perſection.*

On coupe chaque maquereau en
is ; on les passe un instant sur
ſeu avec un bon morceau de bon
urre, persil, ciboules, échalotes,
ampignons hachés, truffes, si l'on
nt, aussi hachées, sel, gros poi-
: on met chaque morceau avec
assaisonnement sur une ſeuille
vigne et une barde de lard dont
les enveloppe ; on les arrange
une tourtière pour les ſaire cuire
four. Lorsqu'ils sont prêts d'être

cuits, on panne le dessus de m de pain; on leur fait prendre co leur, et on les sert avec une sau au vin de Champagne.

N.° 92. *Macreuse à la braise.*

La macreuse grise est la mei leure; il faut la plumer, la vide la nettoyer et la trousser comm un canard; on la farcit avec s foie haché, un peu de beurre, pe sil, ciboules, échalotes, champ gnons : on lie cette farce de de jaunes d'œufs; on la fait cuire petit feu dans une braise maigre et on la sert, soit avec une sau comme au canard, soit avec un b jus de citron et gros poivre.

N.° 93. *Macreuse à la broche soigné*

On la plume, on la vide, on l

ttoie, et on la farcit de son foie
hé, beurre, fines herbes, sel,
s poivre : on lie cette farce de
ıx jaunes d'œufs ; on en larde la
ir avec des lardons d'anchois,
on la fait cuire à la broche, en-
oppée de papier beurré ; la cuis-
faite, on panne sa macreuse de
e de pain ; on fait prendre cou-
r, et on sert avec une sauce,
nme au canard rôti à la broche.

94. *Sardines fraîches grillées, aux câpres fines.*

La sardine ressemble assez à l'an-
ois, quoiqu'elle soit plus épaisse.
st un poisson excellent, quand
st bien frais.

On les écaille et on les vide, mais
ne les lave point, on les essuie

seulement avec propreté : on les fait mariner avec un peu d'huile, sel, gros poivre, fines herbes entières : on les fait griller en les arrosant avec leur marinade, et on les sert avec une bonne sauce blanche aux câpres.

CHAPITRE IV.

Du Rouget, du Cabilliaud, de la Morue fraîche, de la Raie, etc.

N.° 95. *Rouget aux câpres fines.*

Le vrai rouget vient du Languedoc, et un peu de la Bretagne. On ne fait simplement que le nettoyer et mariner avec fines herbes, huile, sel, gros poivre ; on le panne légè-

ment ensuite, et on le fait griller
grand feu; on le sert avec une
uce faite de son foie écrasé et dé-
yé avec de l'huile, du jus de ci-
on, sel, gros poivre: on peut
ssi le servir avec une autre sauce
ns laquelle on délaie son foie.
Le rouget dit rouget-grelot se
ttoye et se fait cuire au court-
uillon ordinaire; on l'égoutte,
en enlève la peau de dessus,
on sert avec une bonne sauce
capres.

96. *Hure de Cabilliaud aux huîtres.*

On fait blanchir des huîtres dans
r eau; on les retire à l'eau fraî-
e; et on les fait égoutter sur un
ais; on passe l'eau des huîtres

à clair, et on la met dans une casserole avec un pain de beurre manié de farine, un verre de vin de Champagne, gros poivre, muscade; on fait réduire au point d'une sauce liée; on y met les huîtres avec deux anchois hachés; on fait chauffer sans bouillir; et on sert ce ragoût sur une hure de cabilliaud cuite au court-bouillon, bien égouttée.

N.° 97. *Filets de Morue fraîche au citron.*

On lève en gros filets la chair de sa morue fraîche; on les fait mariner avec toutes sortes de fines herbes hachées, le jus de deux citrons, et du bon beurre; on les arrange sur le plat qu'on doit servir avec

ut leur assaisonnement dessus et ssous, sel et gros poivre; on les nne de mie de pain, on les fait re au four; et on sert d'une belle uleur dorée.

N.° 98. *Morue à la Provençale.*

On hache une gousse d'ail, deux alotes, persil, ciboules, et on passe sur le feu avec un peu de urre; on y met ses filets de mo- e cuite et bien égouttée, avec ux pains d'un beurre, un demi- rre d'huile fine, gros poivre et . de citron. On présente sur le u sans bouillir, jusqu'à ce que beurre et l'huile soient liés en- mble; et on sert chaud.

N.° 99. *Raie bouclée à la Par-mezane.*

On lave sa raie dont on lève l
peau en la tirant fort au-dessus d
la chair ; on en approprie les bouts
et on la coupe par morceaux de l
largeur de deux doigts ; on la me
cuire avec du lait, du beurre, tou
tes sortes de fines herbes et un bo
assaisonnement ; on a ensuite u
ragoût d'oignons entiers fini d
bon goût et à courte sauce ; on
met deux pains de beurre, et o
fait lier sur le feu ; on met un
partie de cette sauce dans le fon
d'un plat avec un peu de fromag
de Parmesan rapé ; on arrange se
morceaux de raie dessus, et les oi-
gnons entre quelques filets de pai

sssés au beurre; on met dans le
itant de la sauce une cuillerée de
outarde, qu'on delaye avec deux
unes d'œufs cruds; on en arrose
dessus de sa raie, laquelle on
nne moitié mie de pain, moitié
rmage de Parmesan; on fait
endre belle couleur au four, et
sert bien chaud.

N.° 100. *Raie d'appétit.*

On fait une sauce avec de la passe-
rre coupée de deux coups de cou-
u, échalotes, persil, ciboules,
res, anchois, le tout haché,
, gros poivre, un bon morceau
bon beurre manié de farine, jus
oignon, muscade; on fait lier sur
feu; et on sert sur la raie cuite
un bon court-bouillon et bien
uchée.

N.° 101. *Foie de Raie en rôties.*

On met persil, ciboules, échalotes, capres, le tout haché ensemble, dans une casserole; on joint deux pains de beurre, sel et gros poivre, et on y met des foies de raies; on les passe sur le feu et on les met refroidir; on a de petites rôties de mies de pain qu'on passe au beurre; on étend dessus une partie des fines herbes, et ensuites les foies de raie coupés en petites tranches : on les couvre de petits filets d'anchois bien dessalés; on les arrose du restant du beurre et des fines herbes; on panne de mie de pain; on leur fait prendre couleur sous la tourtière; on y exprime un jus de citron; et on sert aussitôt.

CHAPITRE V.

...s Carpes, Brochets, Anguilles, etc.

N.° 102. *Carpe délicieuse.*

...n met dans une casserole une ...gnée d'oseille épluchée, lavée ...un peu hachée, avec un bon ...rceau de bon beurre, de la mie ...pain, persil, ciboules, échalo... aussi hachées, on le passe un ...art-d'heure sur le feu; on mouille ...ec de la bonne crême et on laisse ...uire bien lié; on l'ôte du feu; ...on y met trois jaunes d'œufs durs ...chés et trois jaunes cruds, sel et ...s poivre; on met cette farce

dans le corps d'une carpe écaillée et vidée ; on la coud pour que la farce ne sorte point, et on la met mariner avec de l'huile, sel, gros poivre, persil, ciboules entières, une gousse d'ail, thym, laurier, basilic ; on la fait griller, en l'arrosant de sa marinade, et on la sert avec la sauce suivante.

On met dans une casserole des champignons hachés avec un peu de beurre, on les passe un quart d'heure sur le feu, et on les met refroidir ; on y met ensuite une bonne pincée de farine, qu'on délaye avec capres, anchois, persil, ciboules, échalotes, le tout haché, un bon morceau de beurre, du bouillon, sel, gros poivre ; on fait lier sur le feu sa sauce ; et on la finit soit avec un jus de citron, soit avec un filet de vinaigre fin.

N.° 103. *Carpe de Seine au suprême.*

On choisit la plus grosse carpe
e Seine ; on l'écaille, on en ôte
s ouies, on prend garde d'en ar-
cher la langue ; on la vide en
ouvrant par le côté, et on prend
rde d'en crever l'amère ; on ôte
gèrement la peau de la carpe au
té qui n'est point ouvert, et
le pique tout autour avec du
rd fin ; on fait un ragoût assez
and pour remplir sa carpe avec
de veau, truffes, foies gras,
ampignons ; on le met dans une
sserole avec un morceau de bon
urre, un bouquet de persil, ci-
ules, une gousse d'ail, trois clous
girofles, basilic ; on passe sur
feu ; on poudre de farine, et on

mouille avec deux verres de vin de Champagne, jus et coulis, assaisonné de sel, gros poivre; on fait bouillir jusqu'à ce que le ragoût soit cuit, bien lié et bien dégraissé; alors on le met dans la carpe quand il est refroidi, et on la coud, pour que rien n'en sorte. On fonce une poissonnière juste à la grandeur de sa carpe avec tranches de jambon, beaucoup de tranches de veau; on met sa carpe dessus, et on la couvre de bardes de lard, tranches d'oignons, zestes de racines, un fort bouquet de persil, ciboules, une gousse d'ail, quatre clous de girofle, thym, laurier, basilic; on fait suer sur un feu moyen; ensuite on y met de bon bouillon avec autant de vin de Champagne, de façon à en couvrir sa carpe, sel et

oos poivre ; on fait cuire à petit
au : on met ensuite égoutter sa
rpe qu'on prend garde de rom-
re ; on en ôte la ficelle, et on en
ace tout le dessus avec une bonne
ace de veau, faite exprès ; on
mpe des plumes bien propres et
ches dans la glace, pour la met-
· à mesure sur la carpe, et la
acer plus également ; on la dresse
· le plat qu'on doit servir, en la
rnissant tout autour de glace,
écrevisses cuites avec la carpe,
s truffes entières, de grosses crê-
, des perdreaux, des blancs de
aille, des pigeons glacés, tout
a du plus au moins, mais pro-
ement arrangé ; on sert avec une
ne sauce à l'Espagnole, ou autre
ne sauce piquante au jus de
ron.

N.° 104 *Laitances de Carpes au verd.*

On a une douzaine de petits oignons blancs blanchis, qu'on fait cuire dans un demi-setier de vin de Champagne, avec un bouquet de toutes sortes de fines herbes, un pain de beurre, sel, gros poivre; aux trois quarts de la cuisson, on y met des laitances de carpes blanchies; on rachève de faire cuire jusqu'à très-courte sauce; on dresse ses laitances avec les oignons autour, et on les garnit de croûtons frits; on a une pincée d'épinards bien blanchis et pilée; on en met de quoi faire verdir la sauce; et on dresse dans le fond du plat, sans colorer ni les laitances ni les oignons; on sert bien chaud.

.° 105. *Brochet parfait au fromage de Parmesan.*

(On a un gros brochet mortifié ı'on vide sans l'écailler; on lui iit entrer dans le corps par les ıïes un bon morceau de beurre ıanié de persil, ciboules, échates, une gousse d'ail, thym, lauer, basilic, le tout haché très-fin fines épices; on le met dans une oissonnière juste à sa grandeur, et ı le baigne de vin de Champagne ı de bon vin blanc; on y ajoute ois gros citrons coupés en tranıes, sans leur écorce; on le fait ouillir, on y met le feu avec du ıpier, et on laisse brûler ainsi le ourt-bouillon jusqu'à la parfaite isson du brochet: on passe la

sauce au tamis, et on la fait réduire au point d'une sauce pour la servir sur le brochet.

N.° 106. *Brochet au vin gaillard.*

On larde un gros brochet mortifié avec du jambon; on le met dans une poissonnière juste à sa grandeur, laquelle on fonce de quelques tranches de jambon et de veau très-minces; on couvre son brochet de bardes de lard; on met de chaque côté des tranches d'oignons, des zestes de racine, un citron en tranches, un gros bouquet de persil, ciboules, deux gousses d'ail et quatre clous de girofle; on fait suer une demi-heure; on mouille avec une demi-bouteille de vin de Champagne et autant de bon bouillon;

n fait bouillir jusqu'à parfaite uisson du brochet ; ensuite on le it égoutter et on l'arrose avec le as de sa cuisson, pour le panner mie de pain ; on met de petits orceaux de beurre, de la grosseur un pois, par-tout sur la mie de in ; on met ensuite son brochet four, pour lui faire prendre une uleur dorée ; on fait réduire le nd de la sauce, après l'avoir dé- aissée et passée au tamis ; on y t un peu de coulis, pour la lier gèrement ; et on la sert sous le ochet bien chaude.

.. 107. *Anguille à la chartreuse.*

es meilleures sont celles des eaux es et des rivières. Il faut surtout employer vivantes.

On met sur le feu dans une casserole une bonne poignée de mie de pain, avec une demi-bouteille de vin de Champagne ou de bon vin blanc, qu'on fait bouillir jusqu'à ce que la mie de pain soit réduite à sec; on met refroidir; on fait une farce de cette mie avec de la chair de carpe, un morceau de beurre, persil, ciboules, échalotes, champignons et truffes, le tout haché, sel et gros poivre; on fait lier de quelques jaunes d'œufs; on fonce d'une partie de cette farce, le plat qu'on doit servir; on met par dessus des filets d'anguille; ensuite de la farce et des tronçons d'anguille; on continue toujours de cette manière en finissant par la farce ci-dessus; on en unit le dessus avec un couteau trempé dans de l'œuf bat-

:; on met moitié fromage de Parmesan, moitié mie de pain; on fait cuire dans un four ou sous la tourtière, d'une chaleur modérée; quand le tout est d'une belle couleur dorée, on en égoutte le beurre, on sert une bonne sauce claire dessous, avec un jus de citron.

N.° 108. *Anguille de gourmand.*

(On met cuire des tronçons d'une belle anguille entre des tranches de veau et de jambon amincies, avec un bouquet de persil, ciboules, une gousse d'ail, deux clous de girofle, thym, laurier, basilic, fort peu de sel, gros poivre, dans une chopine de bon vin blanc; la cuisson faite, on retire l'anguille, et on met dans la casserole quel-

ques cuillerées de bon coulis, pour faire bouillir quelques bouillons qui doivent la réduire au point d'une sauce ; on la dégraisse et on la passe au tamis : on a ensuite une demi-livre de petit lard fin qu'on coupe en petites tranches minces, et qu'on met suer, jusqu'à parfaite cuisson, dans une casserole ; on les met ensuite avec l'anguille dans la sauce; on fait chauffer sans bouillir ; et on y exprime un jus de citron, en servant chaud.

N.° 109. *Lamproie à la citronelle.*

Le printemps est la saison des lamproies. Les meilleures sont les plus grasses. On préfère le mâle à la femelle. C'est une espèce d'anguille.

On limone la lamproie, et on la coupe en gros filets; on la met dans une casserole avec un peu de beurre, des champignons coupés en filets; on passe sur le feu, et on y met une petite pincée de farine; on mouille avec une pinte de vin de Bourgogne, un citron coupé en tranches, sans pepins ni écorce, un petit morceau de canelle, gros comme la moitié d'un œuf de sucre, sel, gros poivre; on fait cuire à gros bouillons et réduire au point d'une sauce; un instant avant de servir, on y met le sang de la lamproie, qu'on fait lier sans bouillir; on garnit de croûtons frits, on ôte les tranches de citron avec la canelle, et on sert bien chaud.

N.° 110. *Lamproie à la marinade.*

On la coupe par filets de la grosseur qu'on desire ; on les fait mariner avec du vinaigre, deux ou trois gousses d'ail, thym, laurier, basilic, échalotes, persil, ciboules, sel, poivre et clous de girofle ; on les fait égoutter, pour les fariner ; on les fait frire de belle couleur, et on les sert garnis de persil frit.

CHAPITRE VI.

es Perches, Lottes, Tanches, Truites, Huîtres Anchois.

°° III. *Perches à la bonne manière.*

ʟA perche passe pour un des meilurs poissons d'eau douce ; sa chair rme et tendre la rend d'une fae digestion. Quand elle est grosse grasse, c'est un poisson excelt. La meilleure est celle des riires et des eaux claires : celle des rrais et des étangs est trop sujète entir la bourbe.

On ôte les ouies et la moitié des ifs de ses perches ; on les met

dans une casserole avec une demi-bouteille de vin de Champagne, un peu de bon bouillon, un bouquet de persil, ciboules, deux gousses d'ail, trois clous de girofle, du basilic, peu de sel, gros poivre, deux cuillerées d'huile; on les fait cuire, on passe le fond de la sauce, et on la fait réduire; on y met un pain de beurre manié d'un peu de farine, une pincée de persil blanchi et haché; on fait lier sur le feu; on y exprime un jus de citron et on sert sur ses perches, après les avoir bien épluchées de leurs écailles.

N°. 112. *Perches migcottées.*

On écaille et on vide des perches moyennes; on les met dans une

sserole avec persil, ciboules,
ampignons, une pointe d'ail,
halotes, basilic, le tout haché
s-fin : on y met un bon morceau
beurre, sel, gros poivre, mus-
lle; on couvre bien la casserole,
on les fait migeotter jusqu'à
rfaite cuisson sur un feu très-
ux, en ayant seulement soin de
retourner de temps en temps :
lles met refroidir hors de la cas-
ole, et on y laisse les fines her-
, pour y ajouter un pain de
rre manié avec une cuillerée de
ine, le jus d'un citron et deux
nes d'œufs délayés avec; on fait
sur le feu en sauce bien épais-
on fait tenir toute cette sauce
our des perches, et on les panne
mie de pain : on leur fait en-
te prendre couleur au four ou

sous une tourtière, et on sert dessus une bonne sauce, telle qu'on la juge à propos.

N.° 113. *Lottes à la perfection.*

La lotte ou barbote est un poisson d'eau douce assez semblable à l'anguille, mais beaucoup plus court. On ne lui ôte pas la peau ; on ne fait que la limoner comme la lamproie.

On les limone, en les mettant en vie dans une eau chaude. Quand elles commencent à frémir, on les remue jusqu'à ce qu'elles commencent à quitter leur limon qu'on retire, en passant légèrement le couteau dessus pour l'ôter ; on les lave à l'eau fraîche, après les avoir vidées et en avoir coupé les nageoires ;

on ôte l'amère des foies, et on en sert comme d'un morceau délicat.

On met ses lottes dans une casserole, avec deux verres de bon vin de Champagne, un verre d'huile, deux gousses d'ail piquées chacune d'un clou de girofle, un peu de coulis maigre, des zestes de carottes, panais, un peu de basilic, la moitié d'une feuille de laurier, deux oignons en tranches, sel et gros poivre : on fait bouillir à grand feu jusqu'à parfaite cuisson des lottes; on les retire pour les dresser sur le plat; on dégraisse la sauce qu'on passe au tamis, on la fait réduire et on la sert sur ses lottes.

N.° 114. *Lottes à la mode de Provence.*

On met deux ou trois cuillerées

d'huile dans une casserole avec des zestes de carottes, panais, tranches d'oignons, trois gousses d'ail, persil, ciboules, deux échalotes, thym, laurier, basilic, champignons, trois clous de girofle; on passe le tout sur le feu; on poudre de farine et on mouille avec du jus d'oignons, deux verres de vin de Champagne, une demi-poignée de coriandre, un peu de bouillon de poisson; on la fait bouillir une demi-heure et réduire au point d'une sauce: on la passe au tamis, et on y met deux anchois hachés, des câpres fines entières, peu de sel, gros poivre, un jus de citron, et on sert cette sauce sur les lottes frites à l'huile.

On a soin, avant de faire frire ses lottes, de les limoner, de

es vider et de les passer à la farine.

N.° 115. *Tanches en ragoût.*

On met dans une casserole un riz de veau blanchi et coupé en cinq ou six morceaux, avec une tranche de jambon, des champignons, un pain de beurre, des crêtes à moitié cuites au blanc, un bouquet de persil, ciboules, une gousse d'ail, deux clous de girofle, un peu de basilic; on passe le tout sur le feu: on poudre de farine, on mouille de deux verres de vin de Champagne, du coulis, de très-bon bouillon, et on assaisonne de gros poivre et de sel. Quand on est à moitié de la cuisson, on y met deux grosses tanches coupées en gros

tronçons; on rachève la cuisson et on fait réduire à courte sauce; on la dégraisse, en ôtant le jambon et le bouquet de persil, etc., et on y exprime un jus de citron en servant.

On fait limoner les tanches à l'eau bouillante, en les y mettant toutes en vie avant de les employer; on les couvre promptement pour qu'elles ne fassent pas jaillir d'eau bouillante: un instant après, on les en retire pour enlever toutes les écailles, et on prend garde d'en écorcher la peau; on les vide, on leur coupe les nageoires et la tête, et on les emploie, comme on vient de le dire, par tronçons.

N.° 116. *Tanches exquises.*

On limone bien ses tanches; on

eur coupe les nageoires et le bout de la queue : on les fend par le dos pour les vider et en ôter les grosses arêtes ; on prend de la chair de carpe, pour en faire une bonne farce avec de la mie de pain passée avec de la crême, persil, ciboules, échalotes, sel, gros poivre, du beurre, et on lie le tout avec des jaunes d'œufs ; on en farcit ses tanches qu'on coud, de peur que la farce n'en sorte, et on les trempe dans de l'œuf battu, pour les faire frire dans une friture nouvelle, de façon qu'elles en sortent d'une couleur pâle : on en ôte les fils, et on les essuie bien avec un linge propre : on les sert ensuite avec un ragoût fait comme il suit :

On met dans une casserole deux culs d'artichaux cuits à moitié dans

l'eau; on les coupe en morceaux, et on les mêle avec des champignons, deux pains de beurre, un bouquet de persil, ciboules, une gousse d'ail, un peu de basilic, deux clous de girofle; on passe sur le feu, on poudre de farine, et on mouille avec un verre de vin de Champagne, du coulis maigre, sel et gros poivre. A moitié de la cuisson, on met dans son ragoût des laitances de carpes qu'on a fait blanchir, et des queues d'écrevisses; on rachève la cuisson, on dégraisse, et on exprime un jus de citron au moment de servir.

N.° 117. *Truite à la Périgord.*

La truite saumonée qui a la chair rougeâtre et ferme, est la meil-

ure et d'un goût exquis, surtout
orsqu'on choisit la plus grosse:
lle est bien supérieure à la blan-
he. Toutes deux sont tachetées de
ouge, et toutes deux se préparent
e même.

On éeaille et on vide une belle
uite par les ouïes; on lui fait en-
er dans le corps un bon moreeau
 beurre, avec du lard rapé et
élé de truffes hachées, sel et gros
oivre; on la fait euire entre des
rdes de lard, des tranches de
eau et de jambon; on mouille avec
 vin et du bouillon, sel, gros poi-
 e, un bouquet de fines herbes:
 eoupe ensuite des truffes en tran-
es, et on les met cuire avec un
u de la braise de sa truite et de
n coulis: on fait cuire et réduire
 ragoût un peu lié; on fait égout-

ter la truite pour la dresser sur son plat, et on la sert chaudement avec son ragoût de truffes dessus.

N.° 118. *Truite au feu d'enfer.*

On écaille et on vide par les ouïes une grosse truite ; et on lui fait entrer dans le corps un bon morceau de beurre mêlé avec persil, ciboules, une pointe d'ail, champignons, deux échalotes, du basilic, le tout haché très-fin, sel et gros poivre : on met la truite dans une poissonnière juste à sa grandeur, avec une carotte, un panais, un oignon piqué de trois clous de girofle ; on mouille avec deux tiers de vin blanc et un tiers de vin rouge, de façon que la truite soit deux doigts au dessous du court

.uillon, et on la met sur un grand
ı : au fort de l'ébullition, on y
ɾt le feu avec un morceau de pa-
ɾr, et on laisse bouillir jusqu'à
ce que le feu de la poissonnière s'é-
gne de soi-même, ou qu'il soit
uit presque au point d'une sau-
:: on ôte les oignons et les raci-
; on y met un bon morceau de
ı beurre qu'on remue sur le feu
ec la sauce, pour la faire lier :
lla finit de bon goût, pour la
vir sur la truite bien chaude.

N.° 119. *Truite en glace fine.*

On écaille une grosse truite et on
vide par les ouies ; on la rem-
: avec un ragoût de riz de veau,
foies gras, des champignons,
truffes, fini de bon goût et à

courte sauce; on la pique d'un côt
avec du fin lard, et on la fait cuir
entre des bardes de lard, dans d
bon bouillon et du vin blanc, ave
un bouquet de fines herbes, sel e
gros poivre : quand la cuisson es
finie à propos, on la fait égoutte
et on glace tout le dessus, c'est
dire le côté piqué de lard, avec un
glace de veau qu'on étend bien pro
prement avec des plumes entière
On sert cette sauce dessous ; o
bien tel autre ragoût qu'on juge
propos, pourvu qu'il soit bien fa
et de bon goût.

N.° 120. *Truites au desir.*

On coupe par morceaux de moyen
nes truites, bien écaillées, vidées
etc ; on les met cuire avec quelque

nches de citron, du bouillon, et gros poivre : on fait bouillir s une casserole un morceau de rre manié de mie de pain bien , persil, ciboules, champins, échalotes, un peu de ba-, le tout haché très-fin, sel, s poivre, un verre de vin de mpagne et autant de bon bouil- de poisson. Quand on a fini sa ce de bon goût, on dresse ses tes dans le plat; on y exprime us d'une belle orange; on les se de la sauce, et on les saudre légèrement avec de la chaure très-fine. On sert bien chaud.

121. *Huîtres douillettes au jus de citron.*

On fait blanchir dans leur eau

de grosses huîtres, sans les laisser bouillir; on les fait bien égoutter, et on les met dans une sauce faite avec d'excellent bouillon, une pincée de persil haché, du gros poivre, un jus de citron, un pain de beurre et une cuillerée d'huile; on fait chauffer sur le feu sans faire bouillir; on dresse sur le plat, à courte sauce, en saupoudrant de chapelure.

N.° 122. *Huîtres aux capres.*

On fonce le plat d'un petit gratin bien fait; on met dessus des huîtres qu'on aura fait blanchir dans leur eau et égoutter ensuite; on les met dans une sauce qu'on aura faite avec deux cuillerées de coulis, persil, ciboules, échalotes;

champignons, capres, le tout hachés, avec un pain de beurre et du gros poivre; on panne avec de la mie de pain le dessus de ses huîtres; on fait prendre une bonne couleur sur la cendre chaude et sous un couvercle de tourtière, et on sert.

N.° 123. *Huîtres glacées.*

On fait égoutter des huîtres de leur eau, sans les faire blanchir; on fonce avec de bon beurre le plat qu'on doit servir, on arrange les huîtres dessus; on assaisonne de persil, ciboules, hachés très-fin, et de gros poivre; on les couvre de fromage de Parmezan rapé; on fait glacer au four, et on sert chaud.

N.° 124. *Filets d'anchois à l'exquise.*

On dessale bien des filets d'anchois ; on passe des filets de pain au beurre ; on fonee le plat qu'on doit servir d'un peu de coulis, d'échalotes, persil, ciboules hachés et de fromage de Parmesan rapé ; on arrange des filets de pain dessus, qu'on couvre de filets d'anchois en façon de treillage, et on les arrose d'un peu de coulis : on panne ensuite moitié de mie de pain, moitié de fromage de Parmezan ; on fait prendre couleur au four ou sous la tourtière ; on presse un jus de citron dessus, et on sert chaud et à courte sauce.

N.° 125. *Anchois en timbale.*

On fonce des timbales de filets
anchois qu'on fait dessaler à moi-
., et qu'on arrange en manière
treillage ; on met dessus une
nne farce quelconque ; on fait
re au four, et on sert avec une
ace légère.

FIN DU TROISIÈME LIVRE.

LIVRE IV.

Des Œufs et Omelettes au sel, et de leurs diverses préparations, etc.

CHAPITRE UNIQUE.

N.° 126. *Œufs brouillés de Provence.*

On hache trois ou quatre anchois bien lavés, et on les met dans une casserole avec deux cuillerées de coulis, dix jaunes d'œufs, les blancs de six, du gros poivre, peu ou point de sel, et on les brouille sur le feu: on ne les fait cuire qu'aux trois quarts; on les dresse sur le plat, et on les saupoudre de fromage de Par-

·an rapé, sur lequel on promene
›elle rouge, pour les glacer; et
sert chaud.

N.° 127. *Œufs à la Turque.*

On coupe de l'oignon en filets,
on le met dans une casserole
c un bouquet de fines herbes,
beurre; on passe sur le feu;
poudre de farine, et on mouille
c un verre de vin de Champa-
·, du coulis, sel, gros poivre:
a une douzaine d'œufs durs; on
leve les jaunes entiers; on coupe
blancs en filets, et on les met
is le ragoût ci-dessus: lorsqu'il
cuit et bien lié, on y met les
nes, et on sert chaudement.

N.° 128. *Œufs à la bonne Suisse.*

On met une bonne demi-livre de fromage de gruyère rapé dans une casserole, avec deux pains de beurre, un bon verre de vin de Champagne ou d'excellent vin blanc, persil, ciboules hachés, gros poivre et muscade; on fait bouillir quelques bouillons; quand le fromage est bien fondu, on y met six œufs dont on a bien fouetté les blancs; on les fait cuire comme les œufs brouillés; on garnit tout autour le plat de mouillettes de pain passées au beurre; et on sert chaud.

N.° 129. *Œufs au ragoût.*

On fait un bon ragoût de riz de

u, de foies gras, de champi-
ons, de ce qu'on veut, dans le-
l même on peut ajouter moril-
, mousserons, truffes : quand
ragoût est lié à propos et fini
bon goût, on y met des œufs
pés comme à la tripe; on les
chauffer, et on sert chaud.

130. *Œufs pochés à la poulette.*

On met dans une casserole une
ne tranche de jambon et un
rteron de tranches de rouelle de
u, avec une poignée de champi-
ns, deux pains de beurre et un
quet de toutes sortes de fines
bes; on passe le tout sur le feu :
oudre de farine, et on mouille
bon bouillon, avec sel et gros
vre; on laisse cuire à petit feu,

jusqu'à parfaite cuisson du veau et à sauce courte; on ôte le jambon, le bouquet et le veau, et on y met une liaison de crême et de trois jaunes d'œufs; on fait lier sans bouillir on y exprime un jus de citron, et on sert dessus des œufs pochés dont les jaunes sont mollets.

N.° 131. *Omelette à la perfection*

On a des épinards passés au beurre, sans être hachés; des laitances de carpes et des queues d'écrevisses cuites en ragoût; des filets d'anchois bien dessalés, et des filets de pain passés au beurre.

On fait deux omelettes qu'on étend sur la table, et on met dessus une rangée d'épinards, une de laitances, une d'anchois, une d

eues d'écrevisses et une de filets
pain.

On continue de cette manière
qu'à la fin de ses deux omelet-
; puis on les roule, on les coupe
rouelles, on les arrange sur le
at; on les fait chauffer, et on
sert avec une bonne sauce.

N.° 132. *Omelette Italienne.*

On casse douze œufs dans les-
els on met du fromage de Par-
san rapé, du gros poivre et point
sel; on en fait quatre omelet-
: à mesure qu'elles sont cuites,
les étend sur un couvercle, et
y met du fromage de Parmesan
pé; on les roule et on les dresse
le plat; on mouille tout le des-
avec du beurre, et on poudre
ec du Parmesan : on met en-

suite ses omelettes au four pour les glacer, et on sert.

N.° 133. *Omelette à la victime.*

On met dans une casserole un verre de sang de volaille, poulets, poulardes, ou d'agneau, avec douze œufs, un demi-verre de crême, du basilic en poudre, une petite pincée de coriandre pilée, sel et gros poivre; on y ajoute gros comme la moitié d'un œuf de bon beurre par petits morceaux; on fouette le tout ensemble; on finit son omelette comme à l'ordinaire, et on la sert bien chaude.

Il y en a qui y ajoutent de petits filets de jambon coupés en petits dés; ce qui la rend encore plus succulente.

FIN DU QUATRIÈME LIVRE.

LIVRE V.

CHAPITRE Ier.

Pâtés fins *.

N.° 134. *Pâté fin aux truffes.*

On fait une bonne farce avec des …ies de perdrix et de volailles, …aucoup de truffes hachées, lard

* Voici la manière d'en faire la pâte : on …t sur une table, suivant ce qu'on veut faire … pâte, une certaine quantité de farine ; la …is belle est toujours la meilleure. On fait … trou dans le milieu ; on y met du sel et …e livre de beurre pour un quart de farine : … mouille sa farine avec de l'eau froide et … l'eau chaude ; on pétrit promptement, et … laisse reposer sa pâte, avant de l'employer … pâté qu'on veut faire.

pilé et fines herbes ; on n'assaisonne pas de trop haut goût ; on fonce son pâté d'un tiers de cette farce, et on met le reste dans le corps des perdrix : on trousse à celles-ci les pattes dans le corps ; on les fait refaire sur la braise ; on en larde la chair avec du gros lard ; on assaisonne de fines épices et de sel ; on arrange ses perdrix sur la pâte, on met avec elles beaucoup de truffes entières et on assaisonne de même ; on nourrit son pâté avec du lard rapé et du beurre ; on le couvre ensuite de bardes de lard ; on le finit à l'ordinaire ; et on le fait cuire l'espace de quatre ou cinq heures, soit au four, soit sous une tourtière bien entretenue.

N.° 135. *Pâté de truite.*

On observe toujours que les truites saumonées sont les meilleures. On lave et on nettoie une grosse truite ; on en coupe la tête, et on en larde toute la chair avec des filets d'anchois et des filets de truffes ; on assaisonne de fines épices et de sel ; on met dans le corps de la truite beaucoup de bon beurre, manié avec des truffes hachées et toutes sortes de fines herbes assaisonnées ; on arrange la truite sur le pâté, et on la couvre de beurre ; on finit la pâte, et on la fait cuire au four pendant deux heures. La pâte s'en fait comme celle du précédent.

N.° 136. *Pâté de Faisan.*

On laisse son faisan entier ; on le farcit de son foie, de truffes, de lard rapé, et on assaisonne modérément : quand on a fait refaire son faisan, on le larde de gros lard avec sel et épices fines ; on le met ensuite dans la pâte et on le nourrit de bon lard pilé et de bon beurre ; on le couvre de bardes de lard et on le finit à l'ordinaire. On en fait la pâte de la même manière indiquée précédemment pour le pâté fin aux truffes.

N.° 137. *Pâté de Saumon frais.*

On larde le saumon avec des filets d'anguille et d'anchois ; on as-

assaisonne de fines herbes hachées et de fines épices, et on le met dans ce pâté qu'on assaisonne dessus et dessous ; on le couvre de beaucoup de beurre, parceque le saumon frais en consomme beaucoup ; et on le finit comme les précédens. Au reste, la pâte est la même.

CHAPITRE II.

Tourtes grasses et maigres, et petits Pâtés, etc.

N.° 138. *Tourte de pâte feuilletée aux foies gras.*

On délaye de la farine avec de l'eau, du sel, et un ou deux œufs; il faut que la pâte en soit plus dure

que celle des tourtes au sucre ; on l'abat doucement avec le rouleau pour la rendre plus mince ; ensuite on la replie en trois, et on l'abat encore avec le rouleau de la même façon ; on poudre de farine de temps en temps, afin que la pâte ne s'attache ni à la table ni au rouleau : on tourne sa pâte de cette manière jusqu'à cinq tours, et on l'emploie.

On fonce ensuite la tourte de lard rapé ; on y arrange ses foies gras bien assaisonnés ; on les couvre ensuite de beurre, de bardes de lard et de tranches de jambon ; on y joint un bouquet garni ; on finit sa tourte, et on la fait cuire. On la sert bien chaude, après l'avoir dégraissée.

N.° 139. *Tourte d'Huîtres.*

La pâte est précisément la même
ue la précédente.

On fait blanchir ses huîtres dans
eur eau, comme pour un ragoût;
n les manie à sec avec beaucoup
e bon beurre ; peu ou point de
el, gros poivre, persil et ciboules
achés ; on les met dans sa pâte,
t on la finit et on la sert avec une
uce à la crême ou à la béchamel.

On fait également une tourte aux
oules, avec cette différence qu'on
it ouvrir ses moules sur le feu,
t qu'on les épluche avec soin, de
eur des crabes qui peuvent s'y
ouver. Le reste se finit comme
ne tourte d'huîtres.

N.° 140. *Tourte aux Maquereaux frais.*

On fait une tourte comme celles ci-dessus ; on arrange dessus ses maquereaux frais par morceaux ou par filets, mais après les avoir fait mariner avec sel, gros poivre, toutes sortes de fines herbes hachées et beaucoup de bon beurre ; on finit, on fait cuire, et on sert bien chaud avec une bonne sauce dans la tourte.

N.° 141. *Pâté chaud de Macaroni aux cailles.*

On fait bouillir un instant dans l'eau une livre de macaroni, qu'on fait ensuite bien égoutter. On prend

ensuite quatre cailles dont on ôte les foies, pour en faire une farce avec du lard rapé et de fines herbes hachées; on fait cuire ses cailles entre des bardes de lard et des tranches de jambon et de veau, avec un bouquet de toutes sortes de fines herbes, sel, gros poivre, lard fondu et deux verres d'excellent bouillon : quand elles sont cuites ainsi, on les met refroidir; on passe le fond de la sauce avec toute la graisse, et on l'emploie pour faire cuire dedans son macaroni aux trois quarts de cuisson; (il faut qu'il reste épais et bien gras) on y mêle du fromage de Parmesan rapé, on le met refroidir. on fonce un pâté chaud avec la farce des cailles; on arrange dessus le macaroni et les cailles, on les couvre de

bardes de lard et de beurre ; on finit son pâté, qu'on fait cuire une heure et demie juste; on le dégraisse, on y met un ragoût de riz de veau, et on sert bien chaud. La pâte est la même que celle des tourtes indiquées ci-dessus.

N.° 142. *Petits Pâtés aux Truffes.*

On y emploie la même pâte que celle qu'on vient d'indiquer pour les tourtes. On fait une farce mêlée d'autant de truffes que de rouelle de veau, avec graisse, moëlle de bœuf, sel, gros poivre, une petite cuillerée d'eau-de-vie et un œuf, et on en remplit sa pâte, à laquelle on donne la forme qu'on veut. On sert ces petits pâtés très-chauds.

N.° 143. *Petits Pâtés à la Provence.*

On lève des anchois nouveaux par filets, et on les fait bien dessaler : quand on les a bien essuyés, on les fait mariner avec un peu d'huile, du gros poivre, persil, ciboules, échalotes hachées ; on fait les petits pâtés avec la pâte ci-dessus indiquée ; on y met un peu de la même farce dans le fond, et les filets d'anchois par dessus avec tout leur assaisonnement, et on les finit à l'ordinaire : en servant, on les découvre, pour y presser un jus de bigarade ; on les recouvre ensuite, et on les sert très-chauds.

CHAPITRE III.

Des Tourtes fines sucrées, Gâteaux d'Amandes, etc.

N.° 144. *Tourte fine d'entremets aux Pistaches.*

On délaie de la belle farine de riz avec quatre jaunes d'œufs, de la fleur d'orange grillée et hachée, de la crême et du sucre; on fait cuire, en tournant toujours, l'espace d'une demi-heure; on retire du feu, et on y met un quarteron de pistaches, pilées très-fin, avec un morceau de citron confit; on laisse refroidir, et on fait ensuite sa tourte avec de la pâte de feuilletage, qu'on

ait ensuite cuire au four ou sous la
urtière. On y met un bord, on
fait cuire; et on en glace ensuite
s bords avec du sucre.

N.° 145. *Tourte fine au Muscat.*

On en ôte les pepins; on les fait
peu migeotter dans un sirop de
cre: lorsque le muscat est refroi-
, on le met dans une pâte de
uilletage, laquelle on ne bande
s; on y met un bord; on la fait
ire; on en glace les bords avec
sucre; et on la sert froide.

N.° 146. *Tourte au Chocolat.*

On délaie d'excellente farine avec
e chopine de vraie crême et deux
nnes tablettes de chocolat rapé,

avec trois œufs et un bon morceau de sucre ; on fait cuire le tout à petit feu, en remuant toujours l'espace d'une demi-heure : quand il est froid, on y met quatre blancs d'œufs fouettés ; on met ensuite toute cette crême dans une pâte de feuilletage, comme les précédentes ; on y met un bord, on fait cuire au four ou sous une tourtière, et on sert glacé au sucre.

N.° 147. *Tartelettes aux Massepains ou Macarons.*

Selon ce qu'on veut faire de pâte, on pile des amandes douces, et on les pile en les arrosant avec un peu de blanc d'œufs, pour qu'elles ne tournent pas en huile ; on les met ensuite, avec du sucre fin

aaux deux tiers de ce qu'on a d'a-
aandes), dans une poële sur un
eu ni trop doux ni trop fort : il
e faut pas mettre le tout à la fois,
n n'en met qu'à mesure que la pâte
dessèche au point de ne plus col-
r sur les doigts et qu'elle se dé-
che de la poele : on la retire
ors pour l'employer, et on l'a-
t légèrement avec le rouleau, en
saupoudrant moitié sucre, moi-
é farine, dessus et dessous.

Pour faire les tartelettes aux mas-
pains, on prend de cette pâte,
quelle on abat bien mince, et
en forme de petites abaisses avec
bord du dessin qu'on souhaite;
la fait cuire ou dans un four
ès-doux, ou sous une tourtière
même feu : lorsqu'elle est re-
oidie, on y met telle confiture

qu'on desire, ou une crême à la glace et aux pistaches, ou enfin une crême au chocolat, ou toute autre; et on sert froid.

N.° 148. *Croquantes fines.*

On prend une casserole ronde de la grandeur dont on veut faire sa croquante; on en frotte tous les dehors avec du beurre et de l'huile fine; on la fait chauffer légèrement, et on la frotte encore avec un torchon très-propre; on y remet ensuite de l'huile ou du beurre affiné, de façon qu'il y en ait par-tout, et on la met dans un endroit sec et frais.

On applique ensuite dessus sa casserole de la pâte d'amandes bien faite, c'est-à-dire, qui ne soit point

trop desséchée et qui reste maniable ; on la dispose suivant le dessin qu'on en veut faire, en la mettant par bandes, les unes roulées, les autres plates, et les autres découpées avec des moules; on les fait tenir toutes les unes aux autres, pour ne former qu'une seule et même pièce ; on les met cuire dans un four très-doux ; et lorsqu'elles sont de belle couleur, on les en retire, pour les mettre refroidir : on met ensuite la casserole sur un fourneau de cendres chaudes, et on guette avec soin le moment où la croquante quitte le moule de la casserole, pour l'enlever très-doucement : on glace tout le dessus avec une glace blanche faite avec de la poudre de sucre passée au tambour, du blanc d'œuf, du jus de citron, le tout

bien mêlé, bien battu, dans une assiette de terre ou de fayence avec une cuillère de bois, jusqu'à ce que cette glace soit bien blanche; et on sème ensuite dessus de la nompareille. Ce sont de petites dragées de toutes sortes de couleurs.

Quand la croquante est d'une belle couleur, on la laissse dans son naturel; si, en la levant, il en est resté quelques morceaux, on les colle avec la glace blanche dont on vient de parler; on la dresse ensuite sur une abaisse de massepain, à laquelle on la fait tenir avec la glace blanche.

C'est toujours la veille du jour qu'on doit les manger, qu'on fait les croquantes: on les met dans un endroit chaud et sec, pour les conserver; et on les couvre de papier.

N.° 149. *Gâteau du Sérail.*

On fait bouillir un moment un demi-septier d'eau, un peu de sucre, un demi-quarteron de beurre, un peu d'écorce de citron verd rapé très-fin, avec une pincée de sel; on y met ce qu'il faut de farine pour faire une pâte bien liée, et on la remue sur le feu jusqu'à ce qu'elle quitte la casserole; on la retire du feu, et on y met, pendant qu'elle est chaude, un œuf, blanc et jaune ensemble, lequel on remue jusqu'à ce qu'il soit bien lie dans la pâte; et on continue ainsi à mettre des œufs l'un après l'autre, jusqu'à ce que la pâte se colle aux doigts. Alors on retire cette pâte du feu, et on y met encore des

œufs, un à un, ce que la pâte en peut absorber avec des macarons écrasés, des fleurs d'orange prâlinées et hachées, et du citron verd rapé; on dresse ses gâteaux de la forme et de la grandeur qu'on les souhaite; on les fait cuire à propos; on sème dessus des pistaches délayées avec du sucre fin et un blanc d'œuf, et on les fait sécher au four un moment.

N.° 150. *Gâteau d'Amandes fines.*

On met sur la table propre à tourner la pâte une demi-livre de farine, une demi-livre d'amandes douces bien pilées, dans laquelle on mêle cinq ou six amandes amères, avec six œufs et une demi-livre de sucre fin; on en fait une pâte dont

on forme un gâteau, qu'on fait cuire sur un papier beurré : lorsqu'il est froid, on y met une glace blanche; et si l'on a un moule à faire des gâteaux, on le beurre, et on met dessus une pâte d'amandes faite de la manière suivante :

On pile très-fin une livre d'amandes douces, dans laquelle on mêle douze amandes amères, et on l'arrose avec du blanc d'œuf: lorsque les amandes sont bien pilées, on y met peu à peu une demi-livre de sucre fin, avec du citron verd rapé et deux œufs bien frais : quand on a bien mêlé le tout ensemble, on y met huit jaunes d'œufs et huit blancs qu'on a fouettés à part; on remue le tout, pour le bien méler, et on le verse dans le moule, pour le faire cuire à un feu

doux, dans le four, ou sous une tourtière bien entretenue, l'espace d'une heure : puis on sert son gâteau tout naturellement.

N.° 151. *Gâteaux charmants.*

On delaie deux poignées de farine avec une chopine de crême, une demi-livre de moelle de bœuf fondue et passée au tamis, un quarteron de sucre en poudre, une demi-livre de raisin sec haché, avec des fleurs d'orange pralinées, hachées, de la coriandre en poudre, un poisson d'eau-de-vie, et fort peu de sel fin ; on beurre bien une casserole, dans laquelle on met tout cela ; on fait cuire au four, ou sous la tourtière, l'espace d'une heure ; on glace de sucre, et on sert.

N.° 152. *Gâteaux jolis.*

(On met ordinairement sur une
rre de farine, huit œufs, le jaune
de blanc, troisquarterons de sucre
,, une livre de beurre, un demi-
erre d'eau avec lequel on dissout le
rre, un peu de citron verd rapé,
citron confit haché très-fin, et
fleurs d'orange prâlinées; on
rrit le tout ensemble, et on en
de petit gâteaux qu'on glace
ssucre, et qu'on sert chauds ou
ids, comme on veut.

N°. 153. *Gâteaux exquis.*

On a une pâte de feuilletage bien
ee, et on en fait des gâteaux cou-
een lozange, grands comme le

creux de la main ; on en dore le dessus, et on sème légèrement sur cette dorure de la fleur d'orange pralinée en poudre, avec du citron verd rapé et des macarons hachés aussi comme en poudre, sans y oublier quelques amandes coupées en petits filets ; on les fait cuire ; et pour empêcher qu'ils ne prennent trop de couleur, on les couvre avec du papier.

CHAPITRE IV.

iscuits, Biscotins, Choux, Talmouses, Crémes au sucre, etc.

N.° 154. *Biscuits friands fins.*

ie poids des œufs qu'on veut y nployer détermine celui du sucre i''il y faut mettre, c'est-à dire qu'il ffaut autant d'œufs pesant qu'il aa de sucre destiné ; on casse ses ıfs en mettant les jaunes dans un iisseau, les blancs dans un autre; ı met le sucre fin, avec du citron rrd rapé et de la fleur d'orange äâlinée hachée, dans les jaunes, on les bat bien ensemble; on uette les blancs jusqu'à ce qu'ils

soient bien montés en neige ; on les met ensuite avec les jaunes, en les fouettant toujours : on a autant de farine pesant que la moitié des œufs qu'on a employés ; on la met légèrement dedans en remuant toujours : on met en ensuite tout son appareil de biscuit dans le vaisseau où on le veut faire cuire, et qui doit être beurré de bon beurre affiné ; on fait cuire son biscuit environ une heure et demie ; et on le sert ainsi dans son naturel.

N.° 155. *Biscotins.*

On fait une pâte avec un demi-litron de farine, trois euillerées de sucre fin, trois de confitures de marmelades et trois blancs d'œufs ; on la pétrit et on la rend maniable,

n y ajoutant du blanc d'œuf : si lle ne l'était pas assez, on l'abattait avec le rouleau, pour la couer en petites bandes, et on en force les dessins qu'on souhaite : on it cuire ensuite ses biscotins au ur, et on les sert ou dans leur naurel ou glacés de sucre.

° 156. *Petits Choux à la sultane.*

(On fait une pâte comme celle inquée à l'article du gâteau du séil, n°. 149, dans laquelle on mêle elques biscuits d'amandes écrasés mme en poudre, des fleurs d'orage prâlinées pulvérisées, et du ron verd haché bien fin; on coue ses petits choux fort petits et ds sur un plat rond; on les fait ire glacés avec du sucre en poue, et on les sert chaudement.

N.° 157. *Talmouses fines.*

On fait bouillir la valeur d'un verre d'eau avec un petit morceau de beurre et un peu de sel ; on y met de la farine ce que l'eau peut en absorber, et on la fait dessécher sur le feu : on change ensuite de casserole, et on y délaie des œufs, un à un ; on y met un fromage à la crême bien égoutté ; on dresse ses talmouses sur un peu de pâte feuilletée très-mince, dont on relève les coins contre ceux de chaque talmouse ; on les dore, et on les fait cuire. On les sert toutes chaudes.

N.° 158. *Feuillantine.*

On en fait de grandes et de pe-

ites. On abat une abaisse de pâte de feuilletage, sur laquelle on met une crême de frangipane ou telle autre qu'on aime, soit de chocolat, de pistaches, à la moëlle ou autres crêmes : on couvre cette abaisse d'une autre découpée avec des moules ou autrement, on en façonne les bords, et on les fait cuire au four ou sous une tourtière; on les glace de sucre, et l'on sert.

N.° 159. *Crême fine quarrée.*

On prend le plat qu'on doit servir; on fait au milieu une croix qui tienne jusqu'aux bords, avec une pâte faite avec de la farine, un jaune d'œuf et la moitié du blanc; on roule cette pâte dans les mains pour l'alonger de la grosseur d'une

petite saucisse ronde ; on frotte le fond du plat avec du jaune d'œuf ; on met la pâte dessus, et on la pince pour l'amincir et la faire monter à la hauteur des bords du plat ; et on la fait cuire au four.

On fait bouillir ensuite une pinte de crême avec une bonne quantité de sucre, et on la fait réduire à un tiers ; on prend un quart de cette crême qu'on délaie avec deux jaunes d'œufs, dans lesquels on mêle une tablette de chocolat rapé ; puis on la met dans un coin du plat.

On en prend un autre quart qu'on délaie avec du sucre en caramel et deux jaunes d'œufs passés au tamis.

On met dans un autre coin le restant de la crême dans laquelle on met quatre jaunes d'œufs, et

n met ce restant de crême dans
s deux autres quarts.
On fait cuire le tout au bain-
arie. On sème, en servant, de la
mpareille rouge, bleue ou verte,
r un des quarrés blancs; ce qui
rme un quarré de différentes cou-
urs; et on sert.

N.° 160. *Crême favorite.*

On fait bouillir et diminuer d'un
rs trois demi-septiers de crême
en sucrée, et mêlée d'écorce de ci-
on verd : lorsqu'elle est à moitié
oide, on y délaie six jaunes d'œufs
ec une pincée de farine; on la
sse au tamis, et on la fait cuire
bain-marie : lorsqu'elle est pres-
e cuite, on en couvre tout le des-
s avec des feuilles entières de

fleurs d'orange pralinées; et on rachève de la faire cuire sans la colorer.

N.° 161. *Crême superfine.*

On fait bouillir trois demi-setiers de crême bien sucrée avec du citron verd, de la coriandre et de la cannelle; lorsqu'elle est diminuée d'un quart, et à moitié refroidie, on y délaie sept jaunes d'œufs, et on la passe au tamis : cela fait, on y met une bonne tablette de chocolat, des macarons avec des citrons confits et des fleurs d'orange pralinées, le tout haché; on la fait cuire au bain-marie, et on la sert tiède.

N.º 162. *Crême frite à la fleurs d'orange.*

(On délaie trois cuillerées de farine avec six œufs entiers, une chopine de crême, des macarons, des fleurs d'orange pralinées, citron confit et du sucre; on fait cuire une demi-heure, en tournant toujours, et on attend qu'elle soit épaisse: alors on la met sur un plat fariné, on l'étend de l'épaisseur de deux écus de six francs; on en farine le dessus; lorsqu'elle est froide, on la coupe par petits carrés, on la fait frire de belle couleur, et on sert après l'avoir bien glacée de sucre.

N.° 163. *Crême de Meringues.*

On délaie avec six jaunes d'œufs une cuillerée de farine ; on met les blancs d'œufs à part dans une terrine au frais ; on mêle avec les jaunes du citron, des fleurs d'orange pralinées, des macarons, le tout haché ; on y ajoute une chopine de crême avec du sucre ; on fait cuire pendant une demi-heure à petit feu ; on dresse sur un plat et on unit avec couteau ; on fouette les blancs en neige, dans lesquels on met du sucre en poudre ; on dresse cette neige en dome sur la crême, et on poudre le tout de sucre fin : on le fait ensuite cuire une demi-heure dans un four doux, comme pour les biscuits.

CHAPITRE V.

Beignets de choix, Rôties sucrées fines, Pommes au sucre, etc.

N.° 164. *Beignets d'Italie.*

On fait cuire avec du lait un quarteron de riz bien mondé ; quand il est d'une bonne épaisseur, on l'assaisonne de fort peu de sel, de sucre en poudre, de fleurs d'oranges pralinées et de citron verd haché : on y ajoute une petite poignée de farine, avec trois œufs, blancs et jaunes ; on délaie ensemble le tout ; après quoi l'on y met deux pommes de reinettes pelurées

ct coupécs en petits dés, et des grains de raisin de eorinthe : on fait de tout eela de petits tas sur des feuilles de papier beurré de la grosseur d'une museade, et on les met dans une friture chaude, en renversant son papier sur la friture dont la chaleur attire à elle les beignets, qui quittent alors le papier pour tomber dedans; on fait frire ses beignets jusqu'à ce qu'ils soient de belle couleur, on les retire ensuite dans une passoire, et on les poudre de suere fin; on les tient bien ehauds jusqu'à ce que le tout soit frit, et on les sert le plus chaud qu'il est possible.

N.° 165. *Beignets de crême fine.*

On prend une bonne crême de

frangipane ou à la moelle, ou de celles que nous avons désignées dans cet ouvrage ; on fait ensorte qu'elle soit bien épaisse : lorsqu'elle est froide, on la roule en boulettes, on les trempe dans une pâte à frire : on les fait frire de belle couleur, et on sert chaud, en glaçant de sucre en poudre.

N.° 166. *Beignets soufflés.*

On fait bouillir un instant un demi-setier d'eau dans lequel on met un peu de sucre, un demi-quarteron de beurre, un peu d'écorce de citron verd rapé très-fin, et une pincée de sel ; on y met ce qu'il y faut de farine pour faire une pâte bien liée, et on la remue sur le feu, jusqu'à ce qu'elle quitte

la casserole : on l'ôte du feu, et on y met, pendant qu'elle est chaude, un œuf à la fois, lequel on remue jusqu'à ce qu'il soit bien lié dans la pâte, et on continue de cette manière à mettre des œufs l'un après l'autre, jusqu'à ce que la pâte tienne après les doigts. Cela fait, on y met des macarons écrasés, des fleurs d'orange pralinées et du citron confit ; on étend ensuite sa pâte sur un plat un peu fariné, et on la coupe en petits morceaux gros comme une petite noix ; on fait frire ses beignets dans une friture moyennement chaude, à un feu très-doux ; on en met peu à la fois ; et, quand ils sont d'une belle couleur, on les poudre de sucre, et on les sert chauds.

N.° 167. *Beignets d'orange.*

On ôte la superficie de la peau des oranges, et on les fait bouillir un moment dans l'eau; après quoi on les coupe en quatre, et on les fait cuire en compote; on fait réduire le sirop qui s'attache après les oranges. Lorsqu'elles sont tout-à-fait refroidies, on les trempe dans une pâte à frire, délayée avec du vin d'Espagne: on les fait frire, on les glace de sucre, et on sert chaud.

N.° 168. *Rôties Génoises.*

On larde un pain mollet tendre avec moitié filets d'anchois, moitié lardons de jambon: on les coupe en rôties avec une tranche de lard;

on trempe chaque morceau dans de l'œuf battu; on fait frire à petit feu; et, lorsque les rôties sont de belle couleur, on les fait égoutter sous un linge, et on sert dessous une sauce piquante ou de la bonne huile vierge de Provence, avec un jus de citron.

N.° 169. *Rôties au sucre et au rognon.*

On prend gros comme la moitié d'un œuf de la pâte désignée dans l'article des beignets soufflés, et on la met dans un mortier avec un rognon de veau cuit à la broche: on hache une partie de sa graisse avec peu de sel, un peu de sucre, trois biscuits d'amandes amères, fleurs d'orange pralinées hachées, et citron verd confit aussi haché;

on pile le tout ensemble, et on y ajoute quatre œufs dont on fouette bien les blancs; on dresse cette composition sur des tranches de pain coupées en rôties : on fait cuire au four, on glace de sucre et on sert chaud.

N.° 170. *Rôties de frangipane fines.*

On fait une bonne crême de frangipane bien liée. Lorsqu'elle est froide, on y met quatre jaunes d'œufs, et on met les blancs à part pour les fouetter : on étend sa frangipane sur des tranches de mies de pain coupées en rôties; on les passe au beurre : on met du sucre fin dans les blancs d'œufs fouettés, et on les dresse en façon de petit rocher sur sa crême de frangipane;

on poudre de sucre, on leur fait prendre couleur dans un four très-doux, et on sert ses rôties.

Voici comme on fait sa frangipane. On délaie avec trois cuillerées de farine, deux œufs entiers, c'est-à-dire les blancs et les jaunes : on mouille d'une chopine de bonne crême bien sucrée : on fait cuire, en tournant toujours, l'espace d'une demi-heure ; on y met ensuite quelques biscuits d'amandes écrasés, un peu de citron vert haché très-fin, des fleurs d'orange grillées hachées, deux jaunes d'œufs et un pain de beurre, et on fait cuire sa crême bien liée.

N.° 171. *Pommes d'Api glacées au fin.*

On pèle douze belles pommes

d'Api ; on ôte les pepins par la tête, et on leur laisse la queue : on les fait cuire avec du sucre dans un demi-setier de vin de Bourgogne, avec un demi-verre d'eau-de-vie. Lorsqu'elles sont presque cuites et entières, on les retire, on en fait réduire le sirop en caramel, et on y remet les pommes d'Api pour qu'il s'attache après. Lorsqu'elles sont froides, on les enveloppe d'une pâte feuilletée très-légère ; on les fait cuire encore, et on les sert glacées de sucre.

N.° 172. *Pommes farcies à la finette.*

On vide des pommes de reinette bien choisies et bien saines, et on les laisse entières ; on remplit le dedans d'une bonne crême de frangi-

pane de bon goût (comme aux rôties de frangipane ci-dessus) : on frotte ses pommes au dehors avec du blanc d'œuf, pour y faire tenir le plus de sucre fin qu'il est possible : on les met sur le plat où on doit les servir ; on les fait cuire au four de moyenne chaleur, et on les sert.

N.° 173. *Pommes au chocolat ou à la crême.*

On pèle et on vide de belles pommes de reinette ; on les remplit d'une crême au chocolat, ou de celles désignées ci-dessus, n'importe laquelle ; on les range sur le plat : on les fait cuire au four ou sous la tourtière : on les en retire pour les masquer tout autour avec des

blancs d'œufs fouettés, où on mêle un peu de chocolat en poudre, avec du sucre : on les remet au four ou sous la tourtière pour faire cuire le blanc d'œuf, et on sert les pommes chaudes, pourvu qu'elles soient bien cuites.

N.° 174. *Petits Pains frippons.*

On ôte la mie de cinq ou six petits pains bien ronds, et on les remplit d'une crême de frangipane ou de pistaches, ou autres indiquées dans ce livre : on les trempe dans de bon vin d'Espagne. Lorsqu'ils sont bien égouttés, on les dresse sur le plat ; on les couvre de meringues ou de massepains hachés, à l'aide du blanc d'œuf, et on les fait ainsi cuire dans un four doux,

ou sous une tourtière, à feu modéré.

N.° 175. *Pain des Houris.*

On pile une demi-livre d'amandes douces, un demi quarteron de pistaches, un demi quarteron de citron confit, et une demi-livre de sucre, le plus fin qu'il est possible; on y ajoute six ou sept jaunes d'œufs frais dont on fouette les blancs: on beurre soigneusement le plat qu'on doit servir; on y met toute sa composition qu'on arrondit comme un pain: on fait cuire dans un four doux, ou sous la tourtière, à feu modéré: on glace de sucre, et on sert quand on veut.

CHAPITRE VI.

Pudding, Riz crevé, Meringues, Œufs au sucre, etc.

N.° 176. *Pudding Anglais.*

On fait une crême avec une demi-livre de farine, trois œufs, un quarteron de sucre et une chopine d'excellente crême; on fait cuire une demi-heure, en tournant toujours, de façon qu'elle reste bien épaisse, et qu'on ne la mouille que pour l'empêcher de brûler en cuisant: on la retire du feu, pour y mettre des fleurs d'orange prâlinées, de l'écorce de citron vert haché, six œufs dont on fouette les blancs,

une livre de moëlle de bœuf hachée et fondue, sans être passée, une petite poignée de raisins de Corinthe, ou de raisins secs de Provence, et douze belles figures sèches; on mêle bien le tout dans une casserole proportionnée au plat qu'on doit servir: on fait cuire au four l'espace d'une heure; on dégraisse avec soin son pudding, et on sert.

N.° 177. *Riz au lait meringué.*

On a du riz bien cuit dans du lait, et un peu épais; on y met du sucre fin, des citrons confits et fleurs d'orange prâlinées hachées, et quatre jaunes d'œufs; on délaie bien le tout ensemble, et on dresse sur le plat; on fouette six blancs d'œufs:

Lorsqu'ils sont bien montés en neige, on y met du sucre en poudre, et on met ses blancs d'œufs sur le riz, en les unissant en dôme: on poudre tout le dessus de sucre fin; on fait prendre couleur dans un four très-doux, pendant une demi-heure, et on sert chaud.

N.° 178. *Omelette à la friandise.*

On délaie avec trois œufs, deux cuillerées de farine de riz; on y met un demi-quarteron de sucre et un peu de sel, une chopine de crême et deux pains de beurre; on fait cuire et bien lier comme une franchipane presque froide; on y met un citron vert, un citron confit, des macarons, des fleurs d'orange prâlinées, le tout haché fin,

avec dix jaunes d'œufs dont on fouette bien les blancs : on garnit le dedans d'une casserole avec du papier blanc bien beurré ; on y met toute la composition ci dessus, et on fait cuire au four. La cuisson faite, on renverse sa casserole sur le plat, on ôte le papier, et on sert bien glacé de sucre.

N.° 179. *Omelette à la jeune mariée.*

On casse dix œufs, dans lesquels on met un peu de sel, de la fleur d'orange prâlinée, des macarons, du citron confit, le tout haché très-fin : on fait son omelette moelleuse à l'ordinaire ; on sert chaud, et on glace de sucre en poudre.

N.° 180. *Omelette charmante.*

On fait deux omelettes minces bien cuites, avec des œufs, un peu de crême et de sel, et on les étend sur la table; on met dessus une rangée de crême à la pistache, une de marmelade d'abricots, une de mamelade de cerises, et on roule ses omelettes; on les coupe en rouelles pour les dresser sur des abaisses de pâtes d'amandes cuites, proportionnées à ses morceaux; on glace de sucre à la pelle rouge, et on sert aussitôt.

On fait sa pâte aux amandes de la manière suivante : On pèle autant d'amandes douces qu'on veut faire de pâte, et on les arrose, en les pilant avec un peu de blancs d'œufs,

pour qu'elles ne tournent pas en huile ; on les met après dans une poêle sur un feu moyen, avec du sucre fin et les deux tiers pesant de ce qu'on a d'amandes ; on ne met pas le tout à la fois ; on en met à mesure que la pâte se dessèche, jusqu'à ce qu'elle ne colle plus aux doigts et quelle se détache de la poéle : on la retire alors pour l'usage auquel on la destine, et on l'abat légèrement avec le rouleau, en la soupoudrant dessus et dessous de moitié farine et moitié sucre.

N.° 181. *Omelette à la crême.*

On a une bonne composition de crême à la franchipane ou autre bien faite ; on y met de la moelle de bœuf fondue et un quarteron d'a-

mandes douces pilées très-fin; on la fait cuire au four, ou sous une tourtière; on la glace de sucre, et on sert chaudement.

N.° 182. *Œufs délicieux.*

On fait bouillir et diminuer d'un quart, une pinte de crême avec un quarteron de sucre, de l'écorce de citron vert, et de la canelle en bâton: on ôte ensuite la canelle et le citron, et on y poche la valeur de cinq blancs d'œufs bien fouettés, bien montés; puis on les retire, et on les fait égoutter dans un plat qu'on met sous la passoire sur laquelle on les pose.

On met ensuite huit jaunes d'œufs dans la crême, lorsqu'elle est à moitié froide: on la passe au tamis,

et on la ſait cuire au bain-marie dans le plat qu'on doit servir.

Lorsqu'elle est cuite, on ſouette les trois blancs d'œufs qui restent, et on en ſait une meringue, laquelle on dresse en dôme sur le milieu de la crême, en laissant un bord de deux doigts.

On fait cuire sous le couvercle d'une tourtière; et lorsqu'elle est de belle couleur, et bien glacée de sucre, de couleur dorée, on met les blancs d'œufs qu'on a pochés tout autour, on les arrondit, on les sème de nompareille de toutes les couleurs, et on sert.

N.° 183. *Œufs à la Vestale.*

On fait bouillir et réduire à moitié, une chopine de crême avec une

chopine de lait, une écorce de citron, un peu de coriandre et du sucre : on laisse refroidir à moitié, et alors on y délaie un peu d'amandes douces pilées, et deux amandes amères, aussi pilées : on y ajoute six ou huit jaunes d'œufs; on passe le tout à l'étamine; on fait cuire au bain-marie, et on sert.

N.° 184. *Œufs à la Nonne.*

On délaie une pincée de farine de riz avec six jaunes d'œufs et quatre blancs fouettés ; on y met une chopine de crême, très-peu de sel, du sucre, du citron vert rapé, des fleurs d'orange prâlinées, quatre macarons, le tout haché : on fait cuire sur le feu, en tournant toujours pendant une demi-heure :

on dresse sur le plat, on le saupoudre bien avec du sucre; on glace avec la pelle rouge, et on sert.

N.° 185. *Œufs de Prince.*

On bat dix œufs ensemble, comme pour une omelette, avec deux pains de beurre qu'on fait fondre, et deux ou trois cuillerées de crême, des pistaches coupées en filets, peu de sel, du sucre en poudre, des fleurs d'orange prâlinées, des massepains, macarons, citrons confits, le tout haché, et canelle en poudre : on met le tout sur le plat destiné à servir : on fait cuire un moment, feu dessus, feu dessous; on glace de sucre avec la pelle rouge, et on sert les œufs un peu tremblants.

N.° 186. *Œufs coquets.*

On délaie une cuillerée de farine avec quatre jaunes d'œufs, de l'eau de fleur d'orange, du citron verd rapé, du sucre, un demi-setier de crême; on fait cuire en tournant toujours et en ajoutant un peu de crême, afin qu'elle n'épaississe pas trop; la cuisson faite, on retire du feu; on y met de la marmelade d'abricots, ou de cerises, ou de pêches : on a huit œufs pochés bien ronds, dont on ôte les jaunes, et on met à la place, une partie de sa crême; on met le restant de la crême dans le fond du plat, et on la fait gratiner sur un petit feu : on dresse ensuite les œufs dessus, et on les saupoudre de su-

cre ; on fait glacer à bon ſeu sous un couvercle de tourtière ; et on sème un peu de nompareille de toutes les couleurs, si l'on veut, avant de servir.

FIN DU LIVRE CINQUIÈME.

LIVRE VI ET DERNIER.

Des Confitures fines, sèches et liquides, Fruits d'élite à l'eau-de-vie, Fromages glacés, etc. et bonnes manières de faire le Café et le Chocolat.

CHAPITRE I.

Confitures liquides, Gelée de pommes au muscat, Epine-vinette, Fleur d'orange, Noix, Prunes, Pêches, Abricots, etc.

CONFITURES FINES.

N.° 187. *Gelée de Pomme de Rouen et autre.*

On pèle de belles pommes de reinettes, on les coupe par morceaux;

on les met sur le feu avec un citron coupé par tranches et un peu d'eau ; et on les fait bouillir jusqu'à ce qu'elles soient en marmelade : on passe au tamis ; et, sur une chopine de ce jus, on fait cuire, au gros boulet, autant de sucre pesant : on fait bouillir ensemble le sucre et le jus de pommes, jusqu'à ce que la gelée tombe en nappe, en la versant de l'écumoire. Voilà pour la gelée de pomme ordinaire.

La gelée de pommes de Rouen se fait autrement : on prend les plus belles pommes de reinettes et sans aucune tache, on les pèle avec soin, on les coupe par tranches minces, et on les lave dans plusieurs eaux, en les frottant ; on les met dans un vaisseau ou vase couvert avec beaucoup d'eau, et on

les fait bouillir jusqu'à ce que l'eau soit presque toute réduite et que la décoction soit visqueuse ou gluante; on la passe alors au tamis ou dans un linge clair, bien propre; on mesure ce jus, et on met sur le feu autant de sucre clarifié, qu'on fait réduire au cassé; on y verse ce jus de pommes très-doucement; on fait bouillir un bouillon, et on l'écume, en le retirant du feu un moment; ensuite de quoi, l'on remet bouillir sa gelée de pommes, jusqu'à ce que la versant de l'écumoire, elle tombe en nappe; et on l'enferme bien dans les pots destinés à la conserver et à la servir.

N.° 188. *Gelée fine au Muscat.*

Elle se fait en mettant du meil-

leur raisin muscat, bien mûr, sur le feu, avec un peu d'eau, pour le faire crever : on en passe le jus au tamis, et on le met dans un sucre à la grande plume (une livre de sucre par chopine de jus de muscat). On les fait bouillir ensemble, jusqu'à ce qu'en la versant de l'écumoire, elle tombe en nappe. Alors on la met dans les pots.

N.° 189. *Epine-vinette en gelée.*

On l'égraine, on la fait bouillir à grand feu avec un peu d'eau, afin qu'elle ne noircisse point; on en passe le jus au tamis, lequel on mesure, pour mettre autant de sucre clarifié sur le feu, qu'on fait réduire au cassé. C'est dans le sucre qu'on verse le jus de l'épine-vi-

mette : après un bouillon, on la retire pour l'écumer ; et on la remet sur le feu, pour la faire bouillir, jusqu'à ce que tombant en nappe, en la versant de l'écumoire, on puisse l'enfermer dans les pots destinés.

N.° 190. *Confitures de Fleurs d'oranges.*

On choisit des fleurs d'orange bien fraîches, bien blanches et bien épluchées ; on les fait blanchir dans l'eau pendant quelques bouillons ; avant de les retirer, on y met un peu d'alun en poudre ; on fait bouillir d'autre eau bien claire, et on y presse un jus de citron, avant que d'y mettre ses fleurs d'orange ; on les fait cuire dans cette eau jus-

qu'à ce qu'elles s'écrasent sous les doigts ; on les retire ensuite dans une eau fraîche, où l'on aura pressé un jus de citron ; et on aura soin d'observer que les fleurs d'orange étant blanchies, ne doivent plus être remises sur le feu.

Après les avoir bien fait égoutter, on les met dans un sucre clarifié, un peu plus chaud que tiède, (par chaque quarteron de fleurs d'orange, il en faut une livre); et on les laisse dans le sucre jusqu'au lendemain. Alors on les fait égoutter, et on fait cuire le sucre *au petit lissé ;* lorsqu'il est refroidi à moitié, on le verse sur les fleurs d'orange, pour les laisser encore jusqu'au lendemain : on refait encore la même opération, en faisant bouillir le sucre, jusqu'à ce qu'il

oit au grand perlé : lorsqu'il sera
alors à moitié refroidi, on le remettra sur les fleurs d'orange ; et
a confiture sera finie.

N.° 191. *Noix confites.*

Pour que les noix soient bonnes
a confire, il faut qu'on puisse paser au travers une grosse épingle,
ans éprouver de résistance ; c'est-à-dire qu'on ne choisit que celles
qui sont dans ce cas : on les pèle
usqu'au blanc, et on les jette à
mesure dans l'eau ; on les remet
ensuite dans une autre eau prête à
ouillir, et lorsqu'elles commencent à bouillir, on les remet encore dans une autre eau toute bouil-
ante, avec un peu d'alun en poudre,
pour les y faire bouillir jusqu'à ce

que les piquant d'une épingle, elles retombent d'elles-mêmes en les soulevant; on les met ensuite dans de l'eau fraîche dans laquelle on a exprimé un jus de citron; et on les fait égoutter pour les mettre dans une terrine, en versant dessus un sucre à moitié chaud, cuit *au petit lissé*. On met autant de sucre que de fruit.

On laisse ses noix dans le sucre jusqu'au lendemain à pareille heure; alors, on fait égoutter le sucre pour le faire cuire *au grand lissé*, et on le remet sur les noix, après l'avoir laissé refroidir à moitié; puis on le laisse encore jusqu'au lendemain.

C'est alors (ce même lendemain, à pareille heure) qu'on fait recuire le sucre *au petit perlé*; et le lendemain encore, pour la dernière

fois, on le fait recuire *au grand perlé*, en observant toujours de mettre le sucre un peu plus chaud que tiède. Tout étant fini de la manière qu'on vient d'indiquer, on met ses noix pendant vingt-quatre heures à l'étuve, ou à la chaleur douce du four, avant de les dresser dans les pots destinés.

N.° 192. *Prunes de Mirabelle confites.*

On laisse la queue à tous les fruits qu'on fait confire avec leur noyau : on l'ôte cependant, si l'on veut, à la prune de mirabelle. Quand on l'y laisse, il faut piquer les prunes qu'on veut confire. On les jette ensuite dans une eau bouillante, où on ne fait que les faire frémir ; on les retire à l'eau fraîche, et on les

fait égoutter ; on les met dans un sucre dit à la *grande plume*, et on leur fait faire deux bouillons couverts : quand on les a écumées, on les met jusqu'au lendemain dans le sucre (si on leur a laissé les noyaux, il faut qu'elles y restent deux jours.) On les fait égoutter, et on fait cuire le sucre *au grand perlé :* on y met les prunes et on les fait bouillir, jusqu'à ce que le sucre soit parvenu *au grand perlé.* C'est alors que la confiture est faite.

On choisit ses prunes de mirabelle presque mûres, et d'un jaune clair ; on met une livre de sucre par livre de fruit.

N.° 193. *Prunes de Reine-Claude confites.*

Elles se font de la manière pré-

cédente pour les prunes de mirabelle ; on les prend sans être mûres, à leur grosseur ; on les pique en plusieurs endroits, et on les jette dans une eau prête à bouillir ; on les ôte du feu quand elles commencent à monter dessus, et on les laisse jusqu'au lendemain dans la même eau.

Le lendemain, on les remet sur le feu sans les faire bouillir, et on les retire dans l'eau fraîche, à mesure qu'en les pressant des doigts, on les trouve attendries ; on les fait égoutter ; on les met ensuite dans un sucre clarifié, et on les y laisse jusqu'au lendemain encore.

Ce lendemain, on fait égoutter le sucre, on lui fait faire quatorze ou quinze bouillons, et on le remet sur les prunes, pour les

y laisser pendant deux jours.

A cette troisième fois, on fait égoutter le sucre des prunes ; on lui donne encore quatorze ou quinze bouillons ; et on le remet sur les prunes, pour les y laisser vingt-quatre heures.

Alors, pour la quatrième et dernière fois, on fait égoutter le sucre, lequel on fait cuire *au grand perlé* : et on y met les prunes pour les y faire bouillir trois bouillons couverts ; et la confiture est faite.

On met par chaque livre pesant de prunes, une bonne livre de sucre.

N.° 194. *Confitures d'Orange, de Citron, de Cédras, et de Bergamotte, etc.*

Toutes se font de la même ma-

nière ; on leur fait une petite ouverture ronde du côté de la queue ; on les fait ensuite blanchir à l'eau bouillante, jusqu'à ce qu'on y fasse entrer aisément une grosse épingle ; on les fait rafraîchir dans l'eau froide, et on les vide avec une cuillèr à café ; on les met ensuite dans un sucre clarifié, pour les faire bouillir plusieurs bouillons ; on se règle, pour la dose du sucre, sur la quantité de fruits qu'on a ; on observe qu'il faut que les oranges baignent dans le syrop : on les laisse dans le sucre pendant vingt-quatre heures ; et on les remet sur le feu, pour leur faire faire quatre ou cinq bouillons.

A la troisième fois, on ne fait bouillir que le syrop, et on le remet sur le fruit, pour l'y laisser deux

jours encore, à la suite desquels on recommence le même procédé, et on les laisse encore dans le sucre pendant trois jours : ce qui fait la quatrième fois.

Le quatrième jour après, qui fait la cinquième fois, on fait cuire son sucre *au grand perlé ;* et pour finir, on met le fruit dedans, pour faire bouillir cinq ou six bouillons.

Les Oranges, Citrons, Cédras, etc. qui se trouvent ou tachés ou crevés, se mettent par quartier, et confire de la même manière.

On a toujours bien soin que le fruit baigne dans le sucre, lorsqu'on met ses confitures dans des pots.

N°. 195. *Epine-vinette en confiture.*

On choisit l'épine-vinette la plus

mûre, et on la fait cuire une douzaine de bouillons couverts dans un sucre cuit *à la grande plume* : on la laisse reposer deux heures, et on la remet sur le feu, pour la faire bouillir jusqu'à ce que le syrop ait acquis de la consistance.

Par chaque livre de fruit, on met cinq quarterons de sucre.

N.° 196. *Confitures de Pêches.*

On choisit des pêches presqu'au point de leur maturité, on les coupe en deux, et on les pele; on les met dans une eau bouillante, et on les fait bouillir à petit feu, jusqu'à ce qu'on les voie monter; alors on les met à mesure dans l'eau fraîche; lorsqu'on les a bien égouttées, on les fait bouillir dans un sucre bien

clarifié, jusqu'à ce qu'elles cessent d'écumer; et on les laisse ainsi jusqu'au lendemain dans le sucre.

Le lendemain, on les fait égoutter; on fait recuire le sucre *au grand lissé ;* on y remet les pêches, pour leur faire faire un bouillon, et on les laisse encore jusqu'au lendemain dans le sucre.

Alors on en retire les pêches, comme on l'a déja fait, et on fait recuire le sucre *au grand perlé*. On remet ensuite les pêches dans le sucre, et on leur fait faire un bouillon.

On ôte ensuite ses confitures du feu; on les met à l'étuve pendant vingt-quatre heures; et après ce tems, on les met dans les pots.

On met autant de sucre pesant qu'il y a pesant de pêches.

N.° 197. *Confiture d'Abricots.*

Quand les abricots sont presque mûrs, on ne les fait point blanchir; on les pèle, on les fend par la moitié, on leur fait faire deux ou trois bouillons, avec autant pesant de sucre *à la grande plume*: ayant jeté leur eau, on les laisse trois heures reposer, et on les remet ensuite bouillir sur le feu: quand ils cessent d'écumer, on les en retire, et on les laisse jusqu'au lendemain dans le syrop.

Le lendemain, on les en retire pour les faire égoutter, et on fait bouillir le sucre, pour qu'il soit *au perlé.*

Alors on le verse dans la terrine sur les abricots, pour les mettre

ensemble jusqu'au lendemain à l'étuve : ensuite la confiture est faite, et on la met dans les pots destinés.

CHAPITRE II.

Des Confitures sèches, Abricots, Pêches, Poires, Citrons.

On fait ordinairement toutes les confitures sèches avec celles faites au liquide.

N.° 198. *Celles d'Abricots* se font de ceux confits liquidement : on les fait égoutter de leur syrop ; on les dispose sur un clayon ; on les poudre de sucre, et on les fait sécher à l'étuve : on y remet ensuite encore un peu de sucre en poudre ; et on achève de les faire sécher au tamis.

N.° 199. *Celles de Poires de Rousselet* sont recommandables. On les fait en pelant du rousselet presque mûr ; on ratisse un peu la queue de ses poires, et on les fait bouillir dans de l'eau, jusqu'à ce qu'elles cédent un peu à la pression des doigts ; on les en retire pour les mettre dans deux pintes d'eau avec une livre de sucre, pendant deux heures ; on range ensuite ses poires sur des clayons, pour les mettre au four après la levée du pain, et on les y laisse jusqu'au lendemain.

Le lendemain, on laisse pendant une demi-heure, ses poires dans l'eau sucrée dont a parlé, et on les remet à la même chaleur douce du four.

On continue encore pendant trois

jours à les faire tremper une demi-heure dans cette même eau sucrée, et on les remet de même au four, à la même chaleur.

La dernière fois, on ne les retire du four que quand elles sont tout-à-fait sèches; c'est-à-dire finies de confire. Alors on les met en réserve.

N.° 200 *Les Poires de Doyenné* se font sécher de la même façon; à l'exception que, lorsqu'elles sont mûres, il ne faut point les faire blanchir. On met plus ou moins d'eau et de sucre, selon la quantité de poires qu'on veut confire; et on se règle, à l'égard de ces poires sur une livre de sucre pour deux pintes d'eau.

N°. 201 *Pour les Pêches* confites au sec, on prend celles confites au

liquide, qu'on ſait égoutter de leur syrop; on les poudre de sucre, et on les fait sécher à l'étuve, comme les fruits précédens.

N°. 202 *Les petits Citrons verts* qu'on veut confire au sec, se ſont d'abord confire au liquide de la manière suivante : on les confit précisément comme les oranges, citrons, cédras, etc. (suivant la formule précédemment indiquée). La seule différence qu'on y observe est de ne les point vider : on les fend un peu par le côté, et on les met sur le feu dans une eau tiède; on y verse un peu d'eau fraîche à mesure qu'elle veut bouillir, jusqu'à ce qu'on voie les citrons monter sur l'eau; on les retire de dessus le feu, et on les couvre, pour qu'ils redeviennent verts après; on les fait

bouillir dans un autre eau, jusqu'à ce qu'ils deviennent tendres au toucher ; on les égoutte, et on les fait confire comme les oranges, citrons, cédras etc. dont on vient de parler. (*Voyez l'article des Confitures d'Oranges, Citrons, Cédras, etc. ci-dessus*). Tels doivent être les petits citrons verts qu'on veut faire confire au sec ; on les fait égoutter de leur sirop ; on les poudre de sucre, et on les fait sécher à l'étuve, comme les autres.

Les Confitures sèches de Mûres, de Verjus, de Bergamotte, et généralement de tous les fruits confits au liquide, se font toutes de la même manière.

CHAPITRE III ET DERNIER.

Des Fruits à l'eau-de-vie, Fromages glacés, Café et Chocolat.

N.° 203. *Pêches à l'eau-de-vie.*

Sur chaque livre de fruit, on met une demi-livre de sucre; on fait cuire le sucre au degré dit *le grand perlé*, et après avoir essuyé des pêches mûres et entières, pour qu'il n'y reste plus de duvet, on les y met pour leur faire bouillir ensemble quatre ou cinq bouillons: lorsqu'elles sont froides, on les met dans les bouteilles, en observant de mettre sur les pêches, trois chopines d'eau de vie sur chaque cho-

pine de syrop, lesquelles on délaye ensemble avant de les y mettre; et on bouche bien ses bouteilles, pour les conserver.

Lorsqu'on veut que les pêches soient pelurées, il ne faut pas les prendre entièrement mûres, on les fait bouillir dans l'eau jusqu'à ce qu'on en puisse lever facilement la peau, et on les met à mesure dans l'eau fraîche; on les fait égoutter, et on leur fait faire trois ou quatre bouillons dans un sucre clarifié. (même quantité de sucre que pour les premières.)

On les écume et on les laisse dans le sucre jusqu'au lendemain qu'on les égoutte; on leur fait faire encore quatorze ou quinze bouillons au sucre, et on le remet sur les pêches jusqu'au lendemain encore.

Alors on le met dans des bouteilles; on délaye le syrop avec autant d'eau de vie; et on le met sur les pêches, qu'on ferme et qu'on bouche bien, pour les conserver.

Cette dernière méthode est plus friande, mais moins conservatrice que la première.

N°. 204. *Abricots à l'eau-de-vie, au sirop* au cassé.

On prend des plus gros abricots, mais à moitié mûrs; on les met sur le feu dans une eau bouillante, jusqu'à ce qu'ils commencent à fléchir sous les doigts, sans qu'ils bouillent, (c'est-à-dire qu'il faut que l'eau ne fasse que frémir;) on les retire à mesure, à l'eau fraîche; puis on les fait égoutter, et on leur fait faire trois ou quatre bouil-

lons dans un sucre *au cassé*, (il faut une livre de sucre, pour une livre et demie d'abricots); on les retire du feu, et on les laisse pendant trois heures dans le sucre : alors on les retire du sucre, pour les égoutter, et on fait faire au sucre six bouillons couverts; on y remet ensuite les abricots, et on leur fait faire quatre bouillons : on retire alors les abricots pour les mettre sur un plat.

On met dans le sucre autant d'eau de vie que de syrop, en les faisant chauffer sans bouillir, afin de les bien mêler ensemble; et lorsque les abricots sont froids on les arrange dans les bouteilles; on verse le syrop dessus, et les abricots sont faits. Il n'y a plus qu'à boucher les vases pour les bien conserver.

On a attention que la peau des abricots reste bien entière.

N.° 205. *Oranges fines à l'eau-de-vie.*

On choisit pour cela les plus douces ; celles dites de Portugal sont les meilleures : on les tourne en levant la superficie de l'écorce, et on les met à mesure dans l'eau fraîche. On les fait bouillir dans l'eau sans les vider, jusqu'à ce qu'une épingle y puisse entrer sans résistance, et on les met ensuite dans un sucre clarifié, pour leur faire faire trois ou quatre bouillons.

On les laisse dans le sucre, jusqu'au lendemain.

Le lendemain, on fait faire au sucre neuf ou dix bouillons, et on le remet sur les oranges, pour l'y laisser encore jusqu'au lendemain.

Alors on les finit, en faisant bouillir dix à douze bouillons, le sucre avec les oranges ; on y met autant d'eau de vie que de syrop on les fait chauffer sans bouillir ; et lorsque le tout est refroidi et froid, on le met dans les bouteilles ou bocaux destinés.

Il faut qu'il y ait suffisamment de sucre, pour que les oranges baignent dans l'eau de vie et le syrop.

FROMAGES GLACÉS.

N.° 206. *Fromage de Pistaches glacé.*

On fait bouillir une pinte de bonne crême double avec une cuillerée d'eau de fleur d'orange et une demi-livre de sucre, cinq ou six bouillons ; on la retire du feu, et on y met cinq jaunes d'œufs frais qu'on fait lier sur le feu, sans bouil-

lir : on délaye ensuite dans cette crême un quarteron et demi de pistaches pilées, assez fines pour les pouvoir passer au tamis ; on les met prendre à la glace de la manière qu'on va dire ; et lorsque la crême est prise, on la travaille avec la houlette, et on la met dans le moule à fromage, pour la remettre à la glace jusqu'à ce qu'on la serve ; alors on trempe le moule dans l'eau bien chaude pour le détacher, et on le renverse tout de suite dans le plat ou vase qu'on doit servir.

Voici maintenant comment on s'y prend pour faire les glaces : toutes se font de la même manière. On met dans ce qu'on appelle une salbotière la liqueur ou fruit que l'on veut glacer, et on met cette salbotière dans un seau proportionné à sa grandeur. On met tout

autour et dessous la salbotière, de la glace pilée très fin, et mêlée avec du salpêtre ou du sel; on le tourne sans cesse pendant un bon demi-quart-d'heure, jusqu'à ce qu'elle soit prise; et on a soin de temps en temps, de détacher avec la houlette, la crême ou liqueur qui se prend sur les bords, pour qu'elle se glace également: on ne les dresse dans les gobelets qu'au moment même de les servir.

C'est pour que la crême ne soit pas en glaçon, qu'on les tourmente avec l'espèce de spatule qu'on nomme houlette, en les remuant beaucoup jusqu'à ce qu'on n'y apperçoive plus de glaçons en grumeaux.

N.° 207. *Fromage glacé au chocolat.*

On fait bouillir avec une demi-

livre de sucre une pinte de crême double; en la retirant du feu, on y met six bonnes tablettes de chocolat, qu'il faut auparavant faire fondre sur le feu avec un peu d'eau, et qu'on délaye après, avec cinq jaunes d'œufs frais: on mêle le tout ensemble qu'on fait chauffer sans bouillir, en remuant toujours pour faire prendre les œufs, et on le met ensuite dans la salbotière pour faire prendre à la glace, comme nous l'avons indiqué dans l'article précédent. Quant on l'a bien travaillé en glace, on la met dans le moule à fromage, d'où on le retire, et on le sert comme le fromage de pistache glacé ci-dessus.

N.° 208. *Fromage glacé au beurre.*

Cette espèce de glace est recherchée par les gourmets. On fait bouil.

lir une douzaine de bouillons à une pinte de bonne crême double avec écorce de citron verd rapé, deux cuillerées d'eau de fleurs d'oranges et une bonne demi-livre de sucre ; on l'ôte du feu, et on y met douze jaunes d'œufs frais qu'on délaye ensemble, et qu'on fait prendre sur le feu sans bouillir ; on passe au tamis toute cette composition, pour la mettre dans la salbotière, prendre à la glace : lorsqu'elle est prise, on la travaille, et on remet la salbotière dans la glace, jusqu'à ce qu'on puisse enlever toute sa crême avec une cuillère, de la même manière qu'on lève le beurre, pour la dresser dans les gobelets destinés à servir.

BONNES MANIÈRES DE FAIRE LE CAFÉ ET LE CHOCOLAT.

N.° 209. *Bon Café à l'eau.*

Le meilleur est celui qu'on dit Moka. On le reconnaît à sa bonne odeur, à sa légéreté, à la moyenne grosseur de sa fève, et à la couleur grisâtre qu'il conserve après sa torréfaction, laquelle exige beaucoup d'attention et de tact; car le café trop torréfié ne vaut rien pour un gourmet.

Quant le café est d'une bonne couleur brune, on l'étouffe tout brûlant encore, dans un étouffoir de fer blanc *ad hoc*.

Lorsqu'il est refroidi, il faut moudre ce qu'on en veut employer à mesure; et on conserve le reste

dans une boëte, telle que celle qui lui a servi d'étouffoir.

Quant il s'agit de faire le café, on fait bouillir de l'eau à proportion du nombre de tasses qu'on en veut faire : en l'ôtant du feu, on en retire un peu d'eau, et on y met ce qu'on juge à propos de café suivant qu'on le désire fort (le plus fort est toujours le meilleur) c'est-à-dire une ou deux cuillerées pour chaque tasse ; et on le fait bouillir cinq ou six bouillons couvert.

A mesure que le café veut fuir on y remet un peu d'eau chaude, de celle qu'on a ôtée. Cette seule opération, faite avec un peu d'attention, l'empêche de se déborder ; puis on l'éloigne un peu du foyer, afin qu'il repose.

Lorsqu'il est bien reposé, on le

tire à clair, et on le fait chauffer pour le servir; car l'âme du café, après la qualité, c'est la chaleur.

N.° 210. *Café à la crême.*

Lorsqu'on veut servir le café à la crême, il faut le faire beaucoup plus fort. Quand il est tiré à clair, on y met ce qu'on veut de crême.

Le café au lait se fait de la même manière que le café à l'eau, à l'exception que, lorsqu'il est reposé, on doit le passer dans un linge très blanc, et qu'on le remet chauffer avant de le servir.

N.° 211. *Chocolat.*

On met autant de tablettes de chocolat que de tasses d'eau dans une cafetière: on les fait bouillir à petit feu quelques bouillons: lors-

qu'on est prêt à servir le chocolat, on y met un jaune d'œuf pour quatre tasses, et on le remue avec le bâton sur un petit feu, sans le laisser bouillir.

Quand on le fait la veille pour le lendemain, on est sûr de l'avoir toujours meilleur.

Les personnes qui en prennent journellement, ont soin de laisser toujours un levain pour faire celui du lendemain : on prétend que cela lui donne plus de qualité.

On peut, à la place d'un jaune d'œuf, mettre dans son chocolat, le blanc qu'on a soin de fouetter, et dont on retire la première mousse. On le délaye avec un peu du chocolat qui est dans la cafetière où on le mêle ensuite, et on finit comme avec le jaune.

FIN.

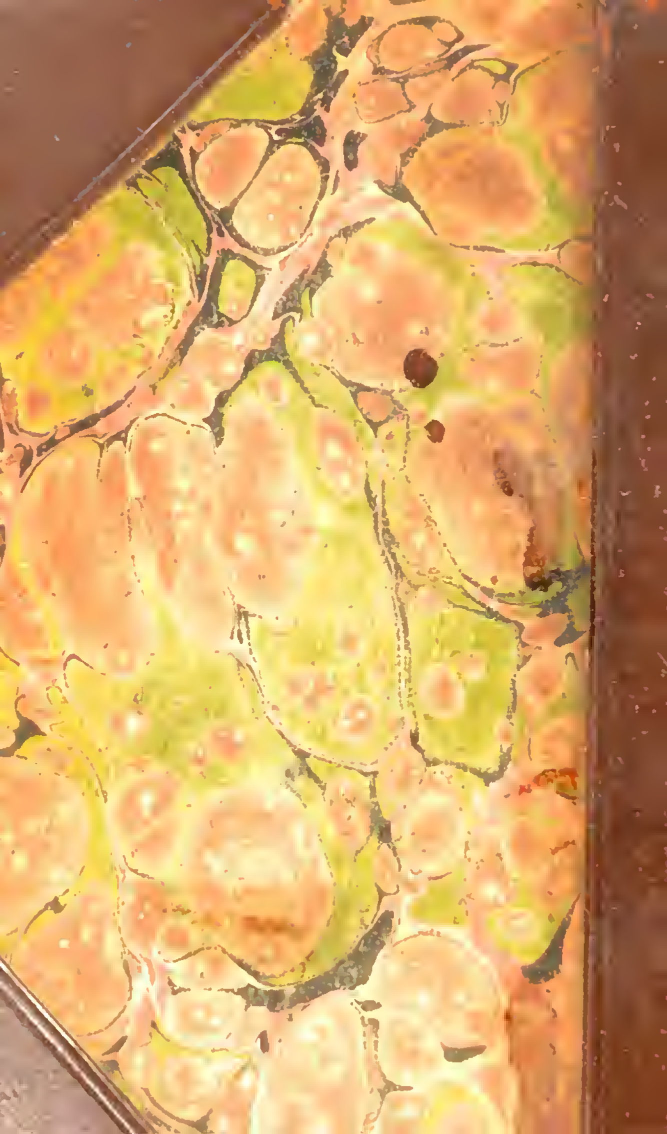
ECORD OF TREATMENT, EXTRACTION, REPAIR, etc

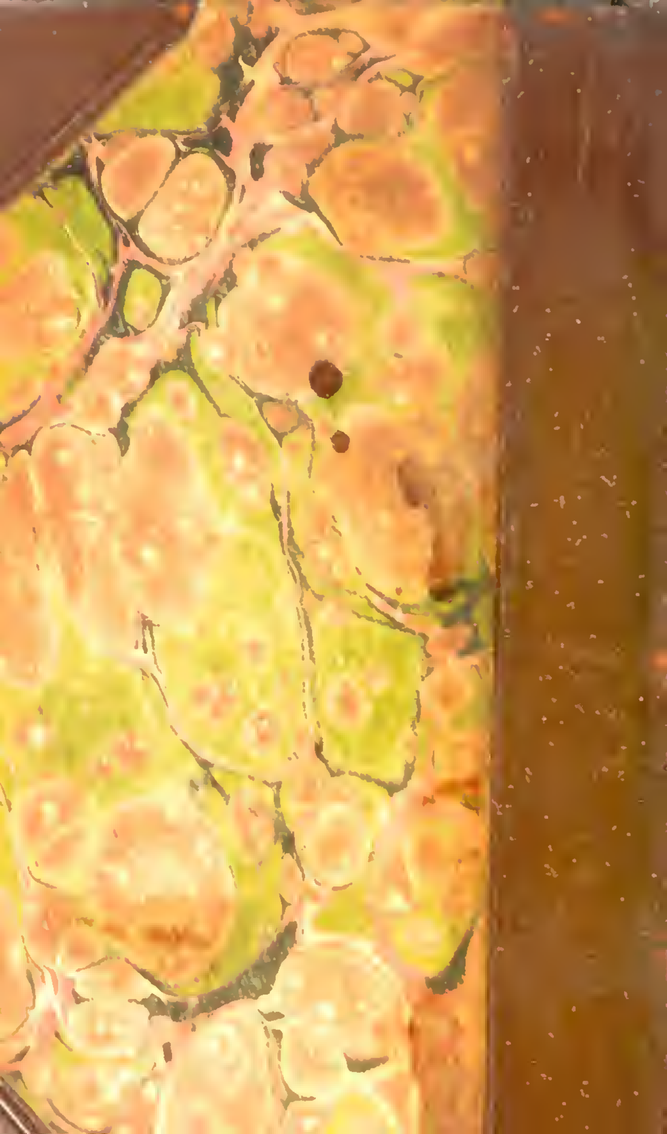
essmark:

nding Ref No:

crofilm No:

te	Particulars
/7/96	Chemical Treatment
	Fumigation
	Deacidification
	Lamination
	Solvents
	Leather Treatment
	Adhesives Wheat starch paste. PVA Reversi[illegible].
	Remarks Mechanical Clean - Eraser. Rebacked in leather. Jap tissue + leather spine linings. Boards tacketed on. Joints - Inverreck





TIGHT GUTTERS.